



Feta bulgare

La feta se conserve longtemps si elle repose dans une solution saline. Pour enlever le goût salé, passer le fromage à l'eau froide.

Pour produire la feta, le lait doit coaguler à une température de 35 °C. Le caillé ainsi obtenu est brisé en grains puis mis dans des moules percés. Après 24 h d'égouttage et de pressage, la pâte est découpée en grosses tranches (se dit « feta » en grec) que l'on dépose dans des tonneaux de bois ou des bidons en fer que l'on remplit de saumure. Le tout macère un mois.

La feta remonte à l'Antiquité. Fromage de berger à l'origine, la saumure représentait la meilleure méthode de le conserver.

Pour enlever le goût salé, il est également suggéré de faire tremper la feta dans du lait froid.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Moyen
Type de lait	Brebis ou Brebis et Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Bulgarie
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	22%
Affinage minimum	1 mois
Famille	Pâte fraîche, légèrement pressée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	
Conservé dans la saumure. Sans croûte. Pâte très blanche, texture fine et assez crémeuse avec des trous irréguliers.	
Goût	
Arômes : lactique, acidulé, salé, piquant.	

ANECDOTE

La feta est un fromage pressé en blocs que l'on ne peut jamais utiliser entier, mais seulement en morceaux, d'où son nom, feta qui signifie « morceau ou tranche » dans la langue grecque.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Muscadet

Vin rouge



Fruité et généreux
Cahors, Madiran

Bière



Ambrée Tranchante
Pilsner, Pale Ale

PRODUITS SIMILAIRES

» Feta grecque, A.O.P.