



Feta grecque, A.O.P.

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	Relevé
Type de lait	Brebis ou Brebis et Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Grèce
Région	Nord d'Epirus
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 à l'intérieur d'un baril de bois. Sans croûte. Pâte très blanche, texture fine et friable avec des trous irréguliers. Texture plus crémeuse que les fetas québécoises de vache et de chèvre.

Goût

Arômes: lactique, acidulé, salé, légèrement 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
Retsina (un vin résiné grec)

Vin rouge



Fruité et généreux
Cahors, Madiran

Bière



Ambrée Tranchante
Imperial IPA

PRODUITS SIMILAIRES

- » Feta Québec
- » Feta bulgare