



Feta Québec

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.

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	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	Saputo
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, avec quelques trous irréguliers. Texture fine et friable.
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
Muscadet

Vin rouge



Fruité et généreux
Madiran, Bandol

Bière



Ambrée Tranchante
American Pale Ale

PRODUITS SIMILAIRES

» Feta grecque, A.O.P.