



Kefalograviera, A.O.P.

S'utilise très bien pour faire des saganaki ou une autre recette qui demande une cuisson.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Grèce
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	Krinos
M.G.	30%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Meule de 1kg ou de 10kg. Fromage emballé sous-vide, n'a pas de croûte. Pâte blanche et contient des petites ouvertures. Texture ferme mais non cassante.
Goût	Arôme lactique, salé.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Bourgogne, Chardonnay

Vin rouge



Fruité et généreux
Côtes de Beaune

Bière



Ambrée Amère
Bitter, Pale Ale

PRODUITS SIMILAIRES

- » Kefalotyri
- » Graviera Kritis