



## Feta grecque bio

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 compagnie Gattuso est fondée en 1936. D'abord distributeur de produits alimentaires en provenance de l'Europe, elle s'est lancée dans la fabrication et la transformation par la suite. C'est en 2004 que la compagnie Gattuso lance sa gamme de fromages Biobio.

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



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Relevé
Type de lait	Brebis ou Brebis et Chèvre
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Grèce
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	18%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte fraîche, légèrement pressée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Biologique
Aspect	Pâte très blanche, texture fine et friable avec des trous irréguliers.
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

#### Vin rouge



Fruité et généreux

### PRODUITS SIMILAIRES