



## Gresk feta terning i olje PDO 300 g

Ekte gresk feta i terninger i en krydret olje.

Fetaost er omtalt helt tilbake til antikken og er nok den eldste osten vi kjenner til. I tidlig gresk mytologi ble evnen til å lage ost referert til som "en gave av evigvarende verdi". De senere årene har fetaost fått beskyttelsesmerking slik at det kun er den opprinnelige greske osten laget på pasteurisert sau- og geitemelk som får lov å hete feta. Under produksjonen blir osten tilsatt salt før den blir presset i former. Dette er med på å påvirke fastheten til osten, jo mer salt som er tilsatt, jo fastere blir osten. Det greske ordet "feta" betyr skive på norsk, og denne osten selges for det meste i skiver som er skåret ut fra den avlange osteblokken. Koliós har lang tradisjon med gresk feta og dyrene deres beiter fritt i et klima der Middelhavet setter sitt preg på gresset og dermed også melken de produserer.

**Produktnummer**

905165

**EPD-nummer**

2663631

**Antall i kartong**

12



\* 2 6 6 3 6 3 1 \*

Feta i terning er som skapt for salater, men prøv denne også i en pai eller innbakt i butterdeig.

Denne fetaosten har en halvfast konsistens som mykner i munnen, smaken er kraftig og har et klart saltpreg samtidig som geit- og fåremelken kommer tydelig frem. Konsistensen er både myk og litt tørr på en gang. Ettersmaken er mild med preg av krydderoljen.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

