

COD. ARTICOLO: FE1030



Feta D.O.P. Artigianale

Formaggio tipico della Grecia prodotto da un piccolo caseificio a conduzione familiare situato a nord dell'Isola Eubea. La sua produzione è limitata in ragione delle piccole quantità di latte e modesta struttura del caseificio. Lavorata con latte ovino e caprino a crudo, la stagionatura avviene per 3 mesi in barile. Stupisce per la sua qualità e raffinatezza, con gusto perfettamente equilibrato. Caratterizzato da una piacevole armonia tra salinità e fruttuosità.



INGREDIENTI:

Latte di pecora (70%), latte di capra (30%), di provenienza greca, sale, caglio

CROSTA ASSENTE

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte
(Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Grecia NO OGM

Stagionatura: 90 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1184 KJ/282 Kcal
Grassi	22.8 g - di cui acidi grassi saturi: 13.5 g -
Carboidrati	2.5 g - di cui zuccheri: 1.2 g -
Proteine	16.7 g
Sale	2.88 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
2 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	180gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: a fette irregolari

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 56%

Sostanza secca: 44 %

Grasso sul secco: 43 %

Caratteristiche organolettiche

A base di latte di pecora e di capra, affinata per almeno 3 mesi, questa feta si distingue per la sua originalità e raffinatezza, con gusto perfettamente equilibrato, caratterizzata da una piacevole armonia tra salinità, fruttuosità. La sua grana è compatta e non si sbriciola.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)