

Feta greca

La Feta è il formaggio tradizionale greco, a pasta semidura ma friabile, bianchissimo e piacevolmente salato (rimane a maturare in salamoia per un periodo che varia dai due ai tre mesi).

Tradizionalmente ottenuto con latte di pecora e caglio. Può contenere una percentuale di latte di capra fino al 20%.

Nell'ottobre 2002, la Feta è stato riconosciuto come prodotto dop. Questo significa che il nome "Feta" non può essere usato da formaggi simili prodotti, in tutta l'Unione Europea, al di fuori della Grecia, o con modalità diverse.

Oltre a essere l'ingrediente che caratterizza la famosa insalata greca, fa parte dei tipici stuzzichini offerti, all'ora dell'aperitivo, insieme all' ouzo.