Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Feta



Descrizione

La Feta è il tradizionale formaggio greco per eccellenza. È prodotto con latte vaccino, sebbene possa contenere fino al 20% di latte di capra, e si caratterizza per la sua pasta friabile. La sua notorietà deriva principalmente dall'ampio utilizzo nella preparazione della celebre insalata greca. [guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato (può esserci aggiunta di latte di capra fino al 20%)
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** semidura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 15 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 43% Mgss
- **Peso:** 2 kg circa
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** Casari della Grecia
- **Codice Forma:** 8913567