



Communiqué de presse

Le 8/10/2018



“Feta PDO, Let’s get real!”

La Feta AOP, fromage frais en saumure au lait de brebis ou mélangé avec du lait de chèvre à 30 %, fabriqué exclusivement en Grèce, apporte beaucoup de fraîcheur à tous nos plats, mais pas seulement ! La Feta AOP a de nombreuses vertus qui en font un ingrédient de plus en plus utilisé dans la cuisine française et par les plus grands chefs. Ce fromage est une proposition idéale pour intégrer les bénéfices des produits laitiers dans notre quotidien et dans le cadre d’une alimentation équilibrée.

Un concentré de vitamines

La Feta AOP d’origine grecque est composée de vitamines A et K. C’est une source de calcium et de phosphore à faible teneur en calories et en gras, ce qui la rend intéressante pour maintenir une bonne densité osseuse. Avec ses variations légères de saveur et de consistance - de douce à piquante et de crémeuse à ferme - la **Feta AOP** est peut-être l’unique fromage que l’on peut apprécier tel quel, cru dans des salades ou des sandwiches, cuisiné (frit avec du miel et du sésame, en omelette, sur pizzas et pâtes), ou comme dessert avec des fruits ou simplement avec un verre de vin.

Un profil culinaire unique

La région géographique de fabrication de la Feta AOP est l’ensemble de la Grèce continentale (Macédoine, Thrace, Epire, Thessalie, Grèce Centrale, Péloponnèse) et le département de Lesbos (îles de Lesbos, Lemnos et Ag. Efstratios). Le lait provient de races qui broutent en liberté dans des régions grecques précises, qui se distinguent pour leur grande biodiversité et leurs conditions pédoclimatiques particulières. Le processus de fabrication et la maturation minimale de 2 mois attribuent à la Feta AOP un profil culinaire unique aux caractéristiques excellentes, telles que la pleine saveur, l’odeur riche, la blancheur et la consistance ferme et à la fois merveilleusement souple. A humidité maximale de 56%, et en teneur minimale de matières grasses à sec de 43%, elle est un fromage unique et authentique. Dans la fabrication de la Feta AOP ne sont utilisés ni du lait en poudre, ni colorants, ni agents conservateurs, tandis qu’elle est propre de substances antibiotiques.

Longtemps copiée, mais jamais égalée, la Feta grecque s’est vue attribuer par l’Union Européenne une Appellation d’Origine Protégée – AOP – faisant de la Grèce le seul pays

producteur de Feta AOP qui est aujourd'hui considérée comme la meilleure du monde et progresse largement dans les marchés internationaux et notamment européens.

Pour découvrir la Feta AOP avec l'ELGO DIMITRA nous vous invitons :

- Au SIAL 2018 Paris Villepinte **HALL 7 - stand 7 F246**
- **A la soirée de promotion de la Feta AOP**
Le **mardi 23 octobre, de 18h30 à 21h**
SALLE NAVITIMER du Novotel Roissy CDG Convention & Spa
10, allée du Verger - 95700 Roissy-en-France
En présence de nombreuses personnalités

Une recette originale à découvrir : Flan de courgette à la Feta pour 6 personnes

La Feta est un fromage que vous allez adorer, car elle se consomme aussi bien crue que cuite, frit ou cuisinée, en apportant une autre dimension à votre cuisine.

Les ingrédients

4 courgettes - 30 cl de crème fraîche liquide - 15 cl de lait - 3 oeufs - Feta AOP - 1 c à s de ciboulette - 1/2 c à c de curcuma - Sel - Poivre

La composition

- Lavez les courgettes et coupez-les en petits cubes. Les blanchir dans un grand volume d'eau.
- Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème et le lait. Assaisonnez avec sel, poivre et curcuma. Ajoutez la feta en cubes et incorporez les courgettes après les avoir bien égouttées.
- Préparez votre moule à cake en le tapissant de papier sulfurisé beurré (sauf silicone) et y verser votre mélange. Placez votre moule dans un grand plat allant au four à demi rempli d'eau bouillante, pour cuire au bain-marie. Enfournez 30 à 35 minutes dans votre four que vous aurez préchauffé à 200°C.
- Laissez refroidir puis démoulez et dégustez.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE L'UNION
EUROPÉENNE

Contact presse :

Sylvie Grasser – 04 76 31 06 10 / 06 32 75 11 94 - grasser@hiceo.fr

Bérengère Dutoit – 04 76 31 06 18 / 06 75 50 50 53 -

bdutoit@hiceo.fr