



de mooie blokken feta met een laagje zeezout



de blije schapen lopen voor de herder uit



oom en neef Papathanasiou

Griekse houtgerijpte Feta van familie Papathanasiou, Agriniou



Echte Feta komt uit Griekenland, laten we daarover duidelijk zijn. Deze Feta is wel heel speciaal: na het stremmen wordt de Feta met pekels op eikenhouten vaten gelagerd, wel 4 maanden lang.

De houtgerijpte Feta is zeer vol van smaak, volop schape met een lichte hint van geitenmelk, is lekker romig en heeft natuurlijk een vleug van het eikenhout, en is daardoor ook wat scherper.

De Familie Papathanasiou zijn erg trots op hun kazen, met recht!

Melksoort: Schapenmelk 70 %
Leeftijd: 4 maanden

Geitenmelk 30 %
Zoutgehalte pekels: 6%

Vetgehalte: 43%
Gewicht: 1 kg