



GRECO[®]

ONTDEK HET WITTE GOUD VAN GRIEKENLAND
DÉCOUVREZ L'OR BLANC DE LA GRÈCE

DE SMAAK VAN VERSHEID UN GOÛT DE FRAICHEUR

In de keuken van nu zijn authenticiteit en kwaliteit steeds belangrijker. Een groeiend aantal klanten kiest voor producten van oorsprong en pure smaken. De samenstelling, smaak en textuur van een **authentieke Griekse feta** zijn niet te vergelijken met die van een gewone witte kaas. Ontdek **Greco feta** met het **label voor een beschermde oorsprong (AOP)**.

De nos jours, l'authenticité et la qualité gagnent en importance dans la cuisine. Un nombre croissant de clients optent pour des produits d'origine et des saveurs pures. La composition, le goût et la texture d'une authentique feta grecque sont incomparables à ceux d'un fromage blanc ordinaire. Découvrez la feta Greco assortie du label appellation d'origine contrôlée (AOP).



Greco feta wordt geproduceerd volgens de specificaties van het AOP-label:

- geproduceerd op basis van gepasteuriseerde schapenmelk en geitenmelk (max. 30%) afkomstig uit gebieden in Griekenland bepaald door het BOB
- geen bewaarmiddelen, noch toevoegingen
- geen persing tijdens het productieproces
- minimum 60 dagen rijping in pekels
- minimum 43% vet in droge materie
- maximum 56% vocht

La feta Greco est produite selon les spécifications de l'appellation AOP :

- fabriquée à base de lait pasteurisé de brebis et de chèvre (max. 30 %) récolté dans les régions de Grèce définies par l'AOP
- sans agents conservateurs, ni additifs
- pas de pression lors de la fabrication
- minimum 60 jours de maturation en saumure
- minimum 43 % de matières grasses sur sèches
- maximum 56 % d'humidité



Blok • Bloc ± 2 kg
Code 160045

—
Blok fetakaas voor tal van toepassingen, in een grotere vacuüm verpakking van ongeveer 2 kg.

—
Bloc de feta se prêtant à de multiples applications, en conditionnement sous vide d'environ 2 kg.



Blok • Bloc 1 kg
Code 160084

—
Blok fetakaas voor tal van toepassingen, in een kleinere vacuüm verpakking van 1 kg.

—
Bloc de feta se prêtant à de multiples applications, en conditionnement sous vide plus petit de 1 kg.



Blok • Bloc 400 g
Code 159729

—
Blok fetakaas voor tal van toepassingen, in een kleine vacuüm verpakking van 400 g.

—
Bloc de feta se prêtant à de multiples applications, en petit conditionnement sous vide de 400 g.



Blok • Bloc 200 g
Code 159731

—
Blok fetakaas voor tal van toepassingen, in een hele kleine vacuüm verpakking van 200 g.

—
Bloc de feta se prêtant à de multiples applications, en conditionnement sous vide extra petit de 200 g.



Bio Blok • Bloc Bio 150 g
Code 159742

—
Kleine blok biologische fetakaas gerijpt op basis van zeezout en bereid volgens de Europese bio-richtlijnen.

—
Petit bloc de feta biologique affiné à base de sel de mer et selon les directives bio européennes.



Mini Blokjes • Mini Dês 1,8 kg
Code 160085

—
Gepekelde in mini blokjes feta, in een hersluitbare plastic emmer.

—
Feta coupée en mini cubes et conservée en saumure, en seau en plastic refermable.



GRIEKSE SALADE MET VIJGEN

15 Greco Feta AOP Mimi Blokjes // 1 vijg // 3 bladen kropsla // bladen eikenblad rood // 5 dunne schijffes puntpaprika // 6 dungseden ringen van rode ui // 5 olijven // 6 blaadjes munt // ½ komkommer // 1 el witte wijnazijn // 1 el olijfolie // 1 takje verse oregano, geritst // broodstengels

01. Snij de vijg in vier stukken. Snij de olijven vervolgens in dunne schijffes.
02. Snij vier dunne schijffes komkommer over de lange zijde.
03. Doe alle ingrediënten in een kom, met uitzondering van de blokjes feta en de broodstengels. Meng alles goed en breng het geheel op smaak met peper en zout.
04. Werk af met de fetablokjes en serveer de broodstengels on the side.

TIP

Meng twee gezouten of zure ansjovissen onder de salade. Snij deze eerst in twee over de lange zijde. Welkom in Griekenland ...

BROODJE GREEK-STYLE

15 Greco Feta AOP Mimi Blokjes // 90 g ijsbergsla // 8 kerstomaten // ¼ komkommer // ½ gele paprika // 20 g kalamata olijven // een handvol muntblaadjes // 10 ml citroenvinaigrette // peper & zout

01. Neem een ruime kom, doe de ijsbergsla erin, vermeng die met citroenvinaigrette en voeg een snuifje peper en zout toe.
02. Haal de pitjes uit de komkommer, snij hem in halve schijffes, snij ook de tomaatjes in schijffes en vermeng alles zorgvuldig met de sla.
03. Snij een witte baguette doorlangs en beleg met het salademengsel.
04. Strooi nu de blokjes feta, de zwarte olijven en de in blokjes gesneden paprika erover.
05. Nog even afwerken met muntblaadjes en ... klaar!

Voeg falafelballetjes toe indien gewenst, nog steeds veggie maar nóg hartiger. Kies voor een écht Griekse uitstraling en vervang de witte baguette door een flatbread.

TIP





ONTDEK ONS FETAGAMMA: 100% NATUURLIJK,
100% GRIEKS EN ZONDER KUNSTMATIGE TOEVOEGINGEN.

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE FETA : 100 % NATURELLE,
100% GRECQUE ET SANS ADDITIFS ARTIFICIELS.



Artikel Article	Code	Gewicht Poids	Stuks/doors Unités/carton	Kartons/pallet Cartons/palette
 Greco Feta AOP blok • bloc	160045	± 2 kg	4	100
 Greco Feta AOP blok • bloc	160084	1 kg	6	100
 Greco Feta AOP blok • bloc	159729	400 g	12	132
 Greco Feta AOP blok • bloc	159731	200 g	12	242
 Greco Feta bio AOP blok • bloc	159742	150 g	6	242
 Greco Feta AOP mini blokjes • mini dés	160085	1,8 kg	2	63

Maarten van Bakel +32 477 40 90 42 • Maarten.Vanbakel@lactalis.be

Philippe Tricoli +32 471 81 56 88 • Philippe.Tricoli@lactalis.be

Johan Grosemans +32 476 43 00 98 • Johan.Grosemans@lactalis.be

Gino Cacopardo +32 490 42 91 17 • Gino.Cacopardo@lactalis.be

Kees Degen +31 6 18 32 95 75 • Kees.Degen@lactalis.nl

