



Manouri AOP



Description

Le **Manouri** est un fromage authentique grec d'appellation d'origine protégée AOP fabriqué dans le nord de la Grèce depuis 1996. Son goût délicat et sa saveur douce en font un fromage d'une qualité remarquable.

Le **Manouri** est un fromage sans peau issu d'un procédé de fabrication très élaboré dans lequel les producteurs ajoutent à la base de lactosérum de la crème de laits de brebis et de chèvre purs. Après avoir été filtré puis chauffé sous agitation constante, le **Manouri** est conditionné dans des moules en tissu afin qu'il puisse s'égoutter dans les meilleures conditions.

Conseils d'utilisation

La texture et le goût du **Manouri** en font un excellent fromage de table. Il se déguste accompagné de figes fraîches ou séchées, de miel ou de noix. Il s'utilise également dans des recettes originales aussi bien sucrées que salées.

Facile à cuisiner, le **Manouri** s'accommode parfaitement en diverses recettes Méditerranéennes. On le retrouve notamment dans la « spanakopita », un feuilleté Manouri épinards, dans des beignets de courgettes ou tout simplement grillé à la poêle. Ce fromage se déguste également râpé sur des pâtes fraîches.

Avantages clés

- Appellation valorisante
- Produit tendance et différenciant

Nos idées recettes →



Nos produits

Code 025300

Manouri AOP portion

Code 025013

NOUVEAU

Manouri AOP bloc

Caractéristiques

- Grèce
- Lait de brebis & chèvre
- Bloc, portion

