



Kefalograviera AOP



Origine et processus de fabrication

Le **Kefalograviera AOP** est un fromage à pâte dure qui provient principalement du nord de la Grèce et qui bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 1996. Fabriqué à partir de lait de brebis et de chèvre, il est affiné pendant plusieurs mois, ce qui lui donne une texture ferme et friable, ainsi qu'un goût prononcé, riche et salé. C'est un fromage rond et sa couleur peut varier du blanc ivoire au jaune pâle en fonction de son degré d'affinage.

Il incarne l'héritage culinaire riche de la Grèce, et sa qualité supérieure en fait un produit prisé tant par les connaisseurs de fromages que par les amateurs de cuisine méditerranéenne.

Conseils de dégustation

Sa polyvalence en cuisine en fait l'ingrédient indispensable dans de nombreux plats grecs traditionnels, comme la moussaka ou le saganaki (le fameux mezzé de fromage frit). Pour ce faire, le **Kefalograviera** est coupé en triangles, puis roulé dans la farine et frit de tous les côtés dans une poêle jusqu'à ce qu'il prenne une teinte bien dorée. Ce plat est souvent servi en entrée, accompagné de tranches de citron.

Le **Kefalograviera AOP** est excellent lorsqu'il est grillé, en tranches ou en cubes et sa capacité à fondre en fait également un choix parfait pour les plats gratinés et les sandwichs chauds.

Avantages clés

- Fabriqué en Grèce
- Idéal à chaud : grillé ou frit
- Produit différenciant

→
Rendez-vous
sur notre
page recettes







Nos produits

Code 255200 NOUVEAU

Kefalograviera AOP portion 200g

Caractéristiques

-  Grèce
-  Lait de brebis & chèvre
-  Affinage 3 mois mini.
-  Sous vide

