



Grecia

QUESO FETA BIO HOTOS

El Feta BIO Hotos es un queso orgánico con Denominación de Origen Protegida (DOP). Se elabora con leche fresca biológica pasteurizada proveniente de los rebaños de cabras griegas, alimentadas con la vegetación silvestre y jugosa de la región del Epiro, de suelos libres de residuos tóxicos y ricos en vitaminas y minerales. La alta calidad de la leche utilizada, junto con un proceso de producción libre de todo tipo de aditivos químicos, logran un queso inconfundible y sabroso: con un toque salado, ligeramente ácido, de aroma suave y una textura compacta agradable al paladar... El Feta BIO Hotos conserva íntegros todos los nutrientes y esencias mediterráneas.



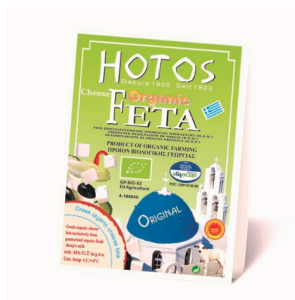
IDEAL DIETA MEDITERRÁNEA

SABOROSO Y NUTRITIVO, SUAVE AROMA

SIN ADITIVOS SINTÉTICOS, SIN PESTICIDAS, SIN ANTIBIÓTICOS, SIN MODIFICACIONES GENÉTICAS, SIN GLUTEN



Epirus
Grecia



200 gr

La región de Epiro, al noroeste del país, acoge a los principales productores de queso Feta. El terreno, agreste y montañoso -sus crestas forman parte de los Alpes Dináricos-, la lluvia frecuente -es la región con más precipitaciones de toda Grecia- y la riqueza de su flora crean las condiciones óptimas para el pastoreo de ovejas y cabras. Un entorno privilegiado donde se mantienen los estilos de vida tradicionales y se respetan los ciclos naturales, factores básicos para la producción de alimentos ecológicos, más nutritivos, sanos y sabrosos.

Historia y elaboración

Durante tres generaciones, la familia Hotos ha elaborado queso Feta, siguiendo los secretos de la tradición montañesa de la zona. En todos estos años, no solo no ha renunciado al carácter familiar y tradicional de la empresa, sino que ha hecho todo lo posible para incorporar las innovaciones técnicas necesarias para mantenerse fiel a una forma de hacer, respetuosa con el medio ambiente, el ganado y la producción.

El Feta BIO Hotos es la culminación de estos valores, lo que se traduce en un queso reconocido por sus excepcionales propiedades organolépticas y nutritivas, donde se manifiesta por igual el amor al pasado y al futuro, incorporándose a la actual tendencia de una alimentación más sana y en equilibrio con la naturaleza.



MARIDAJE

Acompañar con: pepinos, tomates secos, olivas, albahaca, orégano, etc.

Vino: vino blanco afrutado tipo Verdejo, Albariño o un tinto ligero, champagne Pommery Brut Royal.

Cerveza: cerveza rubia tipo Pilsen, cervezas de trigo como cerveza blanca.

Pan: tostadas, pan de higos o de pasas, crackers.



HOTOS

Traditional Greek Cheese Products
Since 1920

Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

El Feta BIO Hotos, gracias a su proceso de elaboración y su embalaje, se mantiene perfectamente durante mucho tiempo.

Está envasado en su salmuera y así retiene todo su sabor y aromas.

Lo podemos utilizar a diario, en nuestra dieta, de muchas formas distintas.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Con parrillada de verduras

Todo tipo de ensaladas con Feta: de lentejas, la griega típica con tomate...

Desmigado



• Gratinado sobre lasaña
• Pasta con Feta
• Empanadas
• Quiches
• Topping de pizza

• Ensalada de salmón ahumado y olivas negras

Loncha



• Montadito a la plancha

• Montadito: Feta con pan integral, tomate seco, olivas

En salsa



• Bechamel de mousaka
• Croquetas
• Buñuelos

• Crudités
• Ensalada

RECETAS

INGREDIENTES



- 160 g de Feta BIO Hotos
- 160 g de tomates cherry
- 360 g de "espaguetis" de calabacín
- 2 cucharadas de piñones
- 30 g de olivada
- 100 g de aceite de oliva extra virgen
- 20 g de vinagre de manzana

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el Feta BIO a dados o desmenuzarlo con los dedos.

Cortar los tomates por la mitad. Picar las hierbas.

Colocar los espaguetis de calabacín en un bol y mezclar dentro el queso, los tomates, las hierbas y los piñones.

Mezclar en un cazo la olivada con el aceite y el vinagre.

Colocar los espaguetis con el resto de los ingredientes en un plato y acabar con la vinagreta de olivada por encima.

NOTAS

Si no se consiguen los espaguetis, se puede hacer el calabacín rallado con rallador grueso, o cortado en juliana. Las hierbas pueden ser albahaca, salvia, tomillo, romero, perejil, etc.



ENSALADA DE ESPAGUETIS DE CALABACÍN, FETA BIO, CEBOLLA TIERNA, TOMATES CHERRY Y OLIVADA

INGREDIENTES



- 1 berenjena
- 4 cucharadas de harina
- 20 g de mantequilla
- 20 g de harina
- 200 g de leche
- 60 g de Feta BIO Hotos

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar la berenjena en láminas tan finas como sea posible. Pasar las láminas de berenjena por harina, retirando el excedente. Freír a temperatura moderada (160°) hasta que dejen de salir burbujas. Girarlas antes de acabar la cocción. Retirar, condimentar con sal y reservar en papel absorbente. Desmenuzar el queso Feta BIO. Para la bechamel, calentar la mantequilla en una sartén y, cuando se haya fundido, agregar la harina. Cocinar removiendo durante un par de minutos. Agregar la leche y remover con batidor de varillas constantemente. Agregar el queso Feta BIO desmenuzado con la bechamel caliente y remover. Si fuera necesario, se puede agregar una pizca de sal. Pasar la bechamel por el túrmix para obtener una textura muy fina.

MONTAJE

Colocar la bechamel en un bol y servir con los chips.

NOTAS

Para cortar la berenjena en láminas con mayor facilidad, primero cortarla por el medio longitudinalmente, para obtener así una base plana de apoyo. Se puede agregar un poco de leche para una textura más ligera.

TIP

Se pueden reemplazar los chips de berenjena por chips de verduras comprados. Vino: Champagne Pommery Brut Royal



CHIPS DE BERENJENA CON BECHAMEL DE FETA BIO

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es