

AKTUELL PINDOS OKTOBER 2024



Feta PINDOS wird nach den strikten Richtlinien der von der EU geschützten Ursprungsbezeichnung in der Region Thessalien produziert.

Der Hersteller LA FARM ist ein Familienunternehmen in der Stadt Trikala, das inzwischen in dritter Generation seit über 50 Jahren original griechischen Feta produziert.

Landesweit wird von über 2.000 Bauern Schaf- und Ziegenmilch gesammelt und in einem hochmodernen Werk zu Feta verarbeitet. Mit einer Produktionsmenge von ca. 15.000 Tonnen Feta pro Jahr gehört La Farm heute zu einem der drei größten Hersteller von PDO Feta.

PINDOS:

Der Pindos (auch Pindosgebirge) ist die Wasserscheide zwischen dem Ionischen Meer und dem Ägäischen Meer. Es erstreckt sich über mehr als 150 Kilometer in nord-südlicher Richtung und scheidet die griechische Landschaft Epirus im Westen von Makedonien und Thessalien. Der Smolikas ist mit 2632 m der höchste Pindosgipfel und der zweithöchste Berg Griechenlands. Ein Großteil der von LA FARM gesammelten und verarbeiteten Milch stammt aus dieser Region.

Griechischer Weichkäse

Pasteurisiert; 43% Fett i.Tr.



Pindos feta griechisch Block

Artikel Nr.	Einheit
104129	3 x 1.8 kg Block Karton 5.4 kg



Pindos feta griechisch Kessel

Artikel Nr.	Einheit
103326	2 x 1.8 kg Kessel Karton 3.6 kg

