



Communiqué de presse

Le 31/10/2018



La Feta AOP fait partie de la gastronomie Européenne

Le 23 octobre dernier, en marge du SIAL 2018, avait lieu une présentation officielle de la FETA AOP dans le cadre de la politique européenne de protection d'appellation des produits agricoles et d'élevage locaux. Ce produit provenant de régions grecques spécifiques, et dont la qualité ou les caractéristiques sont exclusivement ou essentiellement dues à un environnement géographique particulier est le seul à pouvoir être reconnu AOP. Lors de cette soirée de nombreuses personnalités sont intervenues pour nous présenter les qualités nutritionnelles de la Feta AOP ainsi que les enjeux commerciaux sur le territoire Français.

En présence et avec les interventions (dans l'ordre de leur présentation) de...

- Dimitris TAMPAROPOULOS, Directeur NOVACERT
- Effrosini MITA, 1^{ère} conseillère du Bureau économique et commercial de l'Ambassade de Grèce à Paris
- Vasileios KOKKALIS, Ministre délégué du Développement rural et des Aliments
- Nikolaos KATIS, Président du Conseil d'administration de ELGO DIMITRA
- Christos APOSTOLOPOULOS, Président de la Fédération des Industries Helléniques de Produits Laitiers
- Et Alexandra BEAUVAIS, cheffe Bien-être Healthy food à la française

La Feta AOP selon Alexandra BEAUVAIS

« Je me suis créé un nouvel univers de gourmandises. Pour moi, manger « healthy » et gourmand, c'est un art de vivre. J'ai tout simplement envie de le partager...et la Feta en fait partie»

- Un Fromage frais en saumure qui garantit fraîcheur et texture savoureuse.

La FETA AOP est réalisée à partir de Lait de brebis & 30% maximum de lait de chèvre.

- Un fromage inspirant

La Grèce c'est l'évasion, l'authenticité, le dépaysement, la naturalité, mais aussi des références à l'antiquité, la typicité, et surtout, LA Méditerranée.

- Un profil nutritionnel sans pareil

Des matières grasses et aux calories plus faibles que les autres fromages. Avec de la Vitamine B et du calcium en grande quantité par rapport autres classiques fromages frais.

- Et un profil culinaire particulièrement intéressant et très vaste

Un produit caméléon qui se cuisine aussi bien cru que cuit, en salades, sandwiches, cakes salés, soupes, tartes salée, pizzas, pâtes et même desserts.

LIT DE LEGUMES CROQUANTS A LA FETA PAR ALEXANDRA BEAUVAIS

Nombre de personnes : 4 personnes

Type de plats : entrées/plat

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Niveau de difficulté : Facile

Budget : pas cher

INGREDIENTS

6 figes

10 belles fraises

1 aubergine

1 courgette verte

1 courgette jaune

2 échalotes

200 g de Feta

Huile d'olive

1 filet de sirop d'agave

Sel Red DC des épices Corlou

Poivre concassé



Laver et émincer tous les fruits et légumes dans le sens de la longueur.

Les disposer sur une plaque de cuisson préalablement garnie d'un papier de cuisson.

Émietter et disposer la feta entre les différentes couches de légumes.

Verser un filet d'huile d'olive sur l'ensemble des fruits et légumes, ainsi qu'un peu de sirop d'agave, assaisonner de sel Red DC et de poivre concassé.

Cuire à 250°C, jusqu'à une jolie coloration.

Déguster du bout des doigts ou avec des couverts...

Suggestion : Le sirop d'agave permet de caraméliser le dessus du plat, si vous faites une pause sucre, supprimer le sirop d'agave et poursuivre la cuisson de 5 min.

LA FETA AOP en images...

Le stand sur le SIAL 2018 ; Vasileios KOKKALIS, Ministre délégué du Développement rural et des Aliments ; Nikolaos KATIS, Président du Conseil d'administration de ELGO DIMITRA ; Christos APOSTOLOPOULOS, Président de la Fédération des Industries Helléniques de Produits Laitiers.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE L'UNION
EUROPÉENNE

Contact presse :

Sylvie Grasser – 04 76 31 06 10 / 06 32 75 11 94

grasser@hiceo.fr

Béregère Dutoit – 04 76 31 06 18 / 06 75 50 50 53

bdutoit@hiceo.fr

Des images en haute résolution sont disponibles sur demande.