



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE

Juillet 2023

Nouveauté produit

ISLOS, l'authentique feta grecque AOP

Savencia Fromage & Dairy Services présente sa nouvelle Feta AOP ISLOS.

Dans le sillage d'une tendance de consommation privilégiant le sain et le bon, le volume des ventes de la feta a augmenté de 45 % en 5 ans (source : Nielsen, Volumes Feta & Assimilés 2017- 2022). En snacking, cette spécialité fromagère grecque fraîche et dans l'air du temps est devenue une alternative à la viande, notamment grâce à sa forte teneur en protéines.

Une authentique feta AOP issue d'un savoir-faire ancestral



Pour ses fromages grecs ISLOS, Savencia a sélectionné un producteur situé dans la région montagneuse de l'Épire, en Grèce, berceau de la production de feta.

Référence mondiale de la production de feta, ce producteur local, attentif à la qualité des produits, est profondément ancré dans la tradition de ce fromage emblématique, fabriqué selon un savoir-faire authentique.

Composée à 70 % de lait de brebis et à 30 % de lait de chèvre, collectés et transformés en Grèce, la feta

ISLOS respecte un cahier des charges strict. Elle est fabriquée uniquement dans les régions spécifiques de son appellation d'Origine, ce qui lui garantit son label AOP.

Deux formats pratiques pour des utilisations polyvalentes

La feta ISLOS AOP est proposée sous deux formats fonctionnels et prêts à l'emploi : des cubes en saumure, prêts à être servis, en seau de 900 g (poids net égoutté), et

des tranches à cuisiner, en saumure, en seau de 1 kg (poids net égoutté) refermable, pratique et hygiénique.

Avec sa texture crémeuse et peu friable, son goût frais et subtilement salé, la feta ISLOS se prête à de nombreuses préparations culinaires, laissant libre cours à la créativité en cuisine. Polyvalente, elle peut être utilisée, à chaud ou froid, en préparation culinaire, en snacking, pour des réalisations salées et sucrées.



Flammekueche grecque



Douceur méditerranéenne



Tartine feta, fenouil et figues



Sandwich estival à la Feta

Savencia Fromage & Dairy Foodservice commercialise une large gamme de produits laitiers et fromagers à destination des Professionnels des métiers de bouches : crèmes, beurres, fromages et desserts. Avec l'aide des experts culinaires de la Maison de l'excellence, nous développons également des outils et des services pour les accompagner au quotidien. Pour répondre aux besoins des établissements de restauration collective, Savencia offre une grande variété de fromages savoureux aux marques reconnues, en portions individuelles.