Salakis Professionnel

SALAKIS PROFESSIONNEL DÉVOILE SES DÉS DE FETA A.O.P.

au goût typé pour des recettes de caractère

Aujourd'hui plus que jamais, les consommateurs sont en quête de saveurs authentiques et de produits de qualité. L'engouement pour la cuisine méditerranéenne ne cesse de croître, portée par ses bienfaits nutritionnels, sa convivialité et la richesse de ses saveurs. Pour répondre à ces exigences et accompagner les professionnels, Salakis Professionnel propose pour la première fois des Dés de Feta A.O.P. : une solution qui allie goût et praticité, tout en étant gage de caractère pour valoriser ses réalisations.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FROMAGERIE DE VOLOS
GRECE

UN CAHIER DES CHARGES CONFORME À L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Les **Dés de Feta A.O.P.** sont fabriqués dans une fromagerie située à Volos, en Grèce. Pour bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée, le produit respecte l'intégralité d'un cahier des charges rigoureux et strict :

- **Une recette élaborée à partir de minimum 70% de lait de brebis et maximum 30% de lait de chèvre ;**
- **Des laits collectés auprès de fermes partenaires dans certaines régions de Grèce ;**
- **Une maturation de minimum 2 mois dans la saumure**

Ces caractéristiques confèrent à la Feta A.O.P. Salakis Professionnel toute sa spécificité pour donner naissance à un fromage au goût frais et prononcé, avec une texture lisse et une excellente tenue.

UN FORMAT PRÊT À L'EMPLOI PENSÉ POUR LES PROFESSIONNELS

Pour accompagner au mieux les professionnels des métiers de bouche, **Salakis Professionnel** propose des **Dés de Feta A.O.P.** prédécoupés facilement portionnables pour optimiser le temps de travail. Conditionnés dans un pot refermable de 900 g et conservés dans une saumure au sel de mer, récolté dans les lagunes de Missolonghi, en Grèce. Ce mode de conservation garantit une fraîcheur optimale, avec une durée de consommation recommandée de 10 jours maximum après ouverture.

À CHAUD COMME À FROID : DES RECETTES POUR S'INSPIRER TOUTE L'ANNÉE

Salakis Professionnel accompagne les chefs à travers des recettes dédiées à l'usage de ses produits. À chaud comme à froid, les **Dés de Feta A.O.P.** sont multi-usages et s'utilisent aussi bien pour les plats à emporter que servis à l'assiette.

À PROPOS DE SALAKIS PROFESSIONNEL

Salakis Professionnel se distingue comme le partenaire privilégié des chefs pour une cuisine méditerranéenne authentique. Inspirée par l'art de vivre et le partage, Salakis Professionnel propose des fromages au goût unique, frais, et savoureux. Leur format prédécoupé en dés est pratique et facile à cuisiner pour s'adapter à toutes les créations culinaires. Salakis Professionnel apporte une touche méditerranéenne instantanée à chaque plat, à froid comme à chaud, en toute saison. La marque s'engage à fournir des solutions culinaires répondant aux exigences actuelles des professionnels.

Pour encore plus de recettes, rendez-vous sur le site internet