

Fontana breddar med smakrik grekisk salladsost

Familjeföretaget Fontana fortsätter att bredda ostsortimentet. Efter flera sorters feta kommer nu en grekisk salladsost gjord enbart av komjolk. För att vara salladsost är den ovanligt smakrik och fast. Men så kommer den också från samma område i Grekland där företagets fetaost tillverkas.

Sedan 80-talet har Fontana försett oss med fetaost gjord av grekisk får- och getmjolk. Nu kommer en grekisk salladsost gjord av komjolk från familjeägda gårdar i samma område, där korna betar ute stora delar av året. Med en smakrik och omsorgsfullt framställd matlagningsost vill det svenska familjeföretaget hjälpa till att höja kvaliteten och förändra synen på det som lite vagt går under benämningen "salladsost".

En välgjord smakrik salladsost

Förutsatt att salladsosten är gjord med samma omsorg och av riktigt bra råvaror behöver inte skillnaden mellan den traditionella fetaosten och den allt vanligare salladsosten vara så stor som den ofta är, menar **Fontana Foods vd Loizos Papadopoulos**.

"Tittar man på vår feta och vår salladsost är den stora skillnaden mjölksammansättningen. Komjölken gör salladsosten något mildare, men den här är ovanligt smakrik. Jag älskar feta, men när salladsost smakar så här får den plats hemma i min kyl. Den kommer att passa perfekt på pizzan, i röror – och till sallad, så klart."

Feta är en ursprungsskyddad grekisk ost

Bara feta får heta feta. Fetaosten är ursprungsskyddad, vilket innebär att den alltid kommer från något av sju utvalda områden i Grekland. Den innehåller också alltid minst 70 % fårmjolk och högst 30 % getmjolk.

Många ostar kallas salladsost

Det som kallas salladsost eller vitost omfattas inte av något krav på ursprung. Ofta är salladsost gjord av komjolk, men det varierar. Fontanas salladsost tillverkas på liknande sätt som fetaost och råvaran är alltid 100 % komjolk.

Mjolk från familjeägda gårdar

Mjölken till alla Fontanas får-, ko- och getostar kommer från familjeägda gårdar kring Olympusberget, där djuren betar på de frodiga sluttningarna. Osten lagras i minst två månader, och läggs i lake. Så länge osten ligger i laken pågår lagringen, vilket innebär att smaken fortsätter att utvecklas i butiken – eller hemma i kylskåpet.

Fakta om Fontana Grekisk Salladsost

Fontana Grekisk Salladsost 150 g är gjord av pastöriserad grekisk komjölk och lagrad i saltlake. Rekommenderat pris är 16.90 SEK. Produkterna finns på Hemköp, Willys Coop och Citygross från vecka 7.

Corina Papadopoulou

Vice vd & Marknadsansvarig

Corina@fontanafood.se

Fontana Food AB är ett svenskt familjeföretag som sedan 1978 ser till att god mat från Grekland, Cypern och länderna kring Medelhavet finns i Sverige. Lika länge har familjen Papadopoulos arbetat för ett hållbart samhälle som värnar om människa, djur och natur. 2015 startade Fontanas grundare Frixos stiftelse för att stötta entreprenörskap som främjar social, ekologisk och ekonomisk hållbarhet och motverkar utanförskap. Fontana drivs idag av andra generationen Papadopoulos, syskonen Loizos och Corina.