Φέτα - γαλακτοκομικά προϊόντα



Ο νομός Αχαΐας διαθέτει μια ποικιλία τοπικών γαλακτοκομικών προϊόντων που διαρκώς βελτιώνονται σε ποιότητα και παραγωγή. Δεδομένου του ποικιλόμορφου γεωγραφικού οικοσυστήματος της περιοχής και των κτηνοτροφικών μονάδων κάθε μεγέθους που αναπτύσσονται, τα προϊόντα που παράγονται καλύπτουν όλη τη γκάμα των γαλακτοκομικών, με έμφαση στη Φέτα Καλαβρύτων.

Το τυρί Φέτα παρασκευάζεται σήμερα στην Αχαΐα είτε σε μικρά οικογενειακής μορφής τυροκομεία, όπου εφαρμόζεται η παραδοσιακή τεχνολογία ή σε βιομηχανικές μονάδες που χρησιμοποιούν σύγχρονο εξοπλισμό, με σκοπό την ελαχιστοποίηση του κόστους παραγωγής και τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος, οι οποίες όμως σέβονται τις βασικές αρχές της παραδοσιακής τεχνολογίας της Φέτας.

Το τυρί Φέτα παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα ή από μίγμα του με γίδινο, το οποίο δεν υπερβαίνει το 30%. Το γάλα προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες, προσαρμοσμένες στην περιοχή που η διατροφή τους βασίζεται στην τοπική χλωρίδα. Το αιγοπρόβειο γάλα παράγεται κύρια σε ορεινές και σε ημιορεινές περιοχές του νομού (π.χ. Καλάβρυτα), όπου συναντούμε ένα οικοσύστημα με ιδιαιτερότητα στη χλωρίδα και την πανίδα, σαν συνέπεια κύρια της ποικιλομορφίας του εδάφους αλλά και των κλιματολογικών συνθηκών.