

## Les trésors cachés de la Grèce au Salon du Fromage et des Produits Laitiers

Les amoureux des saveurs méditerranéennes seront comblés lors de l'édition 2024 du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, qui se tiendra du 25 au 27 février 2024 à Paris. Pour la première fois, deux exposants grecs, Mevgal et Arvaniti, mettront en lumière la richesse et la diversité des fromages grecs, révélant ainsi les trésors cachés de la gastronomie hellénique. Alors qu'on associe la Grèce à la feta, voici 3 autres pépites fromagères à découvrir de toute urgence.

### Kyano, Manouri, Greek & Grill... Les nouveaux Dieux grecs de la gastronomie fromagère



#### Kyano, le joyau bleu de la Grèce

Unique fromage bleu du pays, le Kyano est élaboré avec du lait de chèvre frais à 100%. Surnommé le joyau bleu de la Grèce, il séduit par sa texture crémeuse et son caractère complexe. Fruit d'un savoir-faire artisanal séculaire, ce fromage a remporté de nombreux prix prestigieux et est reconnu comme une pépite de la gastronomie grecque.

#### Manouri, un doux trésor

Un fromage grec au goût sucré et délicat, produit à partir de lait de brebis et de chèvre. Ce fromage à pâte molle est un véritable trésor de la gastronomie méditerranéenne. Reconnu comme AOP, il dégage un arôme de lait unique et un arrière-goût riche. Son goût fin et doux en fait un choix idéal pour accompagner les fruits, les noix et le miel en dessert. Il est également apprécié dans les salades et les sandwiches.



#### Greek and Grill, le fromage à griller

Le Greek & Grill Cheese est un délicieux fromage grec pasteurisé, idéal pour le barbecue, la cuisson au gril ou au four ! Doté d'une texture moelleuse distincte et d'un goût légèrement salé et herbacé, ce fromage offre une expérience gustative authentique.

### 2 ENTREPRISES GRECQUES À DÉCOUVRIR AU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

*Succombez aux délices des dieux grecs en visitant les stands d'Arvaniti (E038) et Mevgal (K049). Plongez dans un univers où les saveurs envoûtantes et les traditions ancestrales vous transporteront au cœur de la Méditerranée.*

**Rendez-vous du 25 au 27 février 2024 - Paris Expo Porte de Versailles**

## LA FETA, SYMBOLE GREC PAR EXCELLENCE STRAPATSADA À LA FETA, LA RECETTE DE MEVGAL

### Ingrédients (pour 2 personnes) :

200 g de feta  
3 œufs  
1 boîte de tomates concassées  
1 poivron rouge & 1 poivron vert  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de sel  
1 pincée d'origan  
Persil  
Poivre

Préparation : 20 min



Versez l'huile d'olive dans une poêle.

Hachez l'oignon et faites-le revenir dans la poêle.

Coupez les poivrons en morceaux moyens et ajoutez-les dans la poêle.

Remuer et ajouter l'ail en petits morceaux.

Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien sauté et ajouter les tomates concassées.

Ajoutez le sel, l'origan, mélangez à nouveau et laissez bouillir.

Versez délicatement 3 œufs dans la poêle, sans les dissoudre.

Une fois cuits, ajoutez la feta émiettée dessus.

Éteignez le feu et décorez de feuilles de persil et de poivre noir.

18e édition

**SALON BIENNAL RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS**

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024 (9 h - 19 h)

Pavillon 7.3 - Paris Expo Porte de Versailles

**290 exposants représentant 448 marques de 15 pays**

**8 000 visiteurs professionnels français et étrangers attendus**

Un écosystème du monde de la production à la distribution : produits laitiers, fromages, matériels et équipements, produits d'accompagnements, Institutionnels et services.



<https://www.facebook.com/salondufromageparis/?ref=hl>



<https://www.instagram.com/salondufromage/>



<https://www.linkedin.com/company/salon-du-fromage/>

#### À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

[www.comexposium.com](http://www.comexposium.com)

**Contacts presse - Agence Madame Kotoba**

Bérengère Creton – [bc@madamekotoba.fr](mailto:bc@madamekotoba.fr) - 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong – [cat@madamekotoba.fr](mailto:cat@madamekotoba.fr) – 06 44 19 23 56