

DER KÄSE AUS DEM DIKTIGEBIRGE

Der Käse mit geringem Fettgehalt wird noch im Diktigebirge, in den Gebirgsregionen der Provinz von Pediados, in der Hochebene von Lassithi und im Gerbirge von Merambello hergestellt, aber im Handel ist er sehr schwer zu finden. Er wird mit Milch hergestellt, von der ein großer Teil der Butter entfernt worden ist. Wenn er getrocknet ist (d.h. wenn seine ganze Feuchtigkeit ausgetreten ist), kann er in Gefäßen mit Öl aufbewahrt werden. Allgemein kann man sagen, dass er zu dem Typ des "Kefalotiri-Käse" Kretas gehört, aber es handelt sich um eine traditionelle Vielfalt, die ihre Besonderheit erhält.

