

## GRECE










## localisation géographique





### produits labellisés du pays







#### A.O.P.

-  20 fromages
-  9 olives de table
-  12 fruits légumes et céréales  
( kiwi, raisin, 3 pistaches, cerise, 2 pommes, orange, pêche, aubergine, figue)
-  1 produit à base de poisson (œufs de poisson)
-  1 miel
-  24 huiles d'olive
-  4 produits non alimentaires et divers  
(dont du safran)

#### I.G.P.

-  1 olive de table
-  10 fruits légumes et céréales  
(kiwi, 5 haricots, kumquat, pomme de terre, pomme, figue)

### marqueurs gastronomiques

-  poisson
-  mouton
-  légumes méditerranéens
-  herbes aromatiques
-  huile d'olive
-  citron

#### Les mézédés

Ce sont des assortiments de petits mets divers, servis chauds ou froids, qui se servent autour d'un vin frais ou, surtout un verre d'ouzo.

Ils se composent de produits de la mer (poulpe au citron, crevettes à l'ail, *Tarama*, *tzatziki*,) de légumes (feuilles de vignes farcies, salades d'aubergines, de poivrons et ail, de carottes et chou blanc...), et de boulettes de viandes.

### restaurants célèbres

### produits caractéristiques

tous poissons de la Méditerranée

fromages (au lait de vache, de brebis, fumés, bleu...)

herbes aromatiques (fenouil, anis, coriandre, thym)

### menu

feuilles de vigne farcies

moules sauce piquante

*moussaka* (viande d'agneau et aubergine)

aubergine farcie

artichaut farcie à l'athénienne

*Kourabiethes* (biscuits au beurre)