



## Polycarpou halloumi får- og geitemelk PDO ca 250 g

### Håndlaget Halloumi fra Kypros laget av 100% pasteurisert fåre- og geitemelk.

Den håndlagede halloumien med mynte har sin opprinnelse flere hundre år tilbake, fremstilles ved at ostemassen varmes opp i vann før den knas og kjevles ut. Siden håndformes den og legges i saltlake en periode før pakking.

Osten anvendes først og fremst som tilbehør til et måltid eller som erstatning for kjøtt. Halloumi har en spesiell egenskap som gjør at den kan grilles rett på risten eller i stekepannen uten at den renner eller mister fasongen. Den kan brukes i en salat skåret i terninger, som snacks til aperitiff, eller som revet garnityr over salat eller pasta.

Velegnet til frysing.

Halloumien er en tradisjonsrik håndlaget ost fra Kypros som ligger i en lake med finhakkede mynteblader. Osten er hvit og delikat. Konsistensen er passe hard, med en mild og syrlig smak med tydelig preg av mynte.

<b>Produktnummer</b>	905186
<b>EPD-nummer</b>	5506605
<b>Antall i kartong</b>	10



Fasthet



Fylldighet



Skarphet

