



## Alambra halloumi PDO 250 g

Halloumi m/ mynteblader er en ferskost fra Kypros laget av pasteurisert ku-, geit- og fåremelk.

Denne osten har sin opprinnelse flere hundre år tilbake, fremstilles ved at ostemassen varmes opp i vann før den knas og kjevles ut. Siden skjæres osten opp i passende blokker og legges i saltlake en periode før pakking. Løypen som benyttes under fremstillingen er mikrobiell.

Produktnummer	907159
EPD-nummer	2897916
Antall i kartong	10



Denne osten anvendes først og fremst som tilbehør. Halloumi har en spesiell egenskap som gjør at den kan grilles rett på risten uten at den renner eller mister fasongen. Den kan også brukes i en salat, skåret i terninger eller som snacks til aperitiff.

Dette er en tradisjonsrik ferskost fra Kypros som ligger i en lake med finhakkede mynteblader. Osten er hvit og delikat. Konsistensen er noe gummiaktig med en mild og syrlig smak med tydelig preg av peppermynthe.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

