



## HALLOUMI DOP



CODICE	42140
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Cipro
TIPO DI LATTE	Ovino Caprino
PESO	250 g circa

Halloumi tradizionale, solo con latte misto di pecora e capra, e foglie di menta

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata da latte misto di pecora e capra, 100% di origine cipriota, con foglie di menta
ASPETTO	Di forma irregolare a panetto, con la classica ripiegatura, presenta un colore leggermente aranciato in virtù della cottura della cagliata che tende a caramellizzare il composto; la consistenza è soda, leggermente spugnosa
SAPORE	Intenso, sapido, con aromi spiccati di latte e siero, menta e note animali
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Achnagal Dairies - Ammochostos - Cipro
SELEZIONATO PERCHÈ	Il formaggio Halloumi è un pilastro della cucina mediterranea e per questo non poteva mancare nella nostra selezione: in particolare questo prodotto da Achnagal Dairies proviene da una filiera corta, dall'allevamento alla produzione, ed è realizzato con una lavorazione tradizionale
CURIOSITÀ	Si tratta dell'Halloumi della tradizione, che veniva prodotto nei territori di montagna nell'entroterra cipriota, solo dalle donne nelle cucine di casa, conservandolo poi avvolto nella menta; è rarissimo incontrarlo in centro Europa
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da tagliare a fette spesse e scottare alla piastra; si forma una deliziosa crosticina, e il cuore diventa morbido, ma senza fondere