



## HALLOUMI DI CAPRA DOP



<b>CODICE</b>	42141
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Cipro
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino
<b>PESO</b>	200 g circa

Versione dell'Halloumi prodotto esclusivamente con latte di capra cipriota

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a pasta filata prodotto con 100% latte di capra di origine cipriota e arricchito con foglie di menta secca prima del confezionamento
<b>ASPETTO</b>	Panetto irregolare di colore bianco avorio, ricorda nell'aspetto la mozzarella, ma è molto più compatto
<b>SAPORE</b>	Sapido, con una leggera acidità, le note irpine sono molto delicate
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Achnagal Dairies - Ammochostos - Cipro
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	Il disciplinare della DOP dell'Halloumi consente che il latte possa essere anche totalmente caprino
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Fritto o grigliato, è perfetto per farcire panini, tramezzini o hamburger, accompagnato con melanzane grigliate e crema di sesamo per un appetitoso aroma magrebino; oppure con peperoni rossi, paprika e cipolla croccante; si sposa perfettamente anche con olive, pomodori, cetrioli ed erbe mediterranee, come la menta; provatelo in uno spiedino "green", intervallandolo alle verdure; diventa una sfiziosa alternativa vegetariana