

## 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 ionicine 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 |