



HALLOUMI DOP



CODICE	42142
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Cipro
TIPO DI LATTE	Vaccino Ovino Caprino
PESO	800 g

Tradizionale formaggio cipriota prodotto con latte misto ovino, caprino, vaccino

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata prodotto con latte misto 100% di origine cipriota, di vacca, pecora e capra; la percentuale minima di latte ovicaprino viene fissata dal governo semestralmente; l'Haloumi viene arricchito con menta secca cipriota in fase di confezionamento e poi pastorizzato
ASPETTO	Si presenta come una mattonella irregolare di colore bianco candido, simile a una mozzarella ma più compatto, di consistenza spugnosa
SAPORE	Dolce ma con una spiccata sapidità, con note di latte cotto, spezie mediterranee e menta
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Achnagal Dairies - Ammochostos - Cipro
SELEZIONATO PERCHÈ	Il formaggio Haloumi 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	DOP dal 2021, è uno dei prodotti più tipici di Cipro, ma ha origini molto antiche, forse arabe; la produzione è simile a quella delle paste filate italiane, ma senza l'aggiunta di fermenti, in modo da mantenere un pH alto (di circa 6) per far sì che il prodotto mantenga la sua forma in cottura
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	A Cipro viene consumato soprattutto a colazione, grigliato e abbinato a una fetta di cocomero e uova al tegamino: ottimo con pane caldo e olive