

HALLOUMI DOP



CODICE	42143
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Cipro
TIPO DI LATTE	Ovino Caprino Vaccino
PESO	225 g

Tradizionale formaggio cipriota prodotto con latte ovino e caprino e 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'Halloumi 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 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

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