

(Utgått) Polycarpou halloumi fåremelk PDO ca 250 g

Håndlaget Halloumi fra Kypros laget av 100% pasteurisert fåremelk.

Den håndlagede halloumien med mynte har sin opprinnelse flere hundre år tilbake, fremstilles ved at ostemassen varmes opp i vann før den knas og kjevles ut. Siden håndformes den og legges i saltlake en periode før pakking.

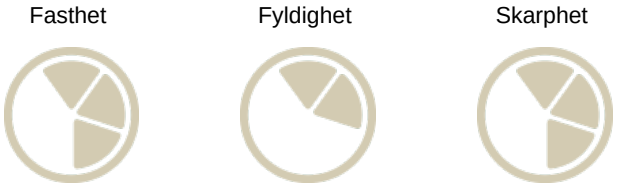
Produktnummer	905185
EPD-nummer	5506407
Antall i kartong	10

* 5 5 0 6 4 0 7 *

Osten anvendes først og fremst som tilbehør til et måltid eller som erstatning for kjøtt. Halloumi har en spesiell egenskap som gjør at den kan grilles rett på risten eller i stekepannen uten at den renner eller mister fasongen. Den kan brukes i en salat skåret i staver, som snacks til aperitiff, revet garnityr over salat eller pasta.

Velegnet til frysing.

Halloumien er en tradisjonsrik håndlaget ost fra Kypros som ligger i en lake med finhakkede myntеblader. Osten er hvit og delikat. Konsistensen er passe hard, med en mild og syrlig smak med tydelig preg av mynte.



24.11.2026

Oluf Lorentzen