



Alambra halloumi PDO 180 g

Halloumi er en ferskost fra Kypros laget av pasteurisert ku-, geit- og fåremelk.

Halloumi har sin opprinnelse flere hundre år tilbake, og fremstilles ved at ostemassen varmes opp i vann før den knas og kjevles ut. Siden skjæres osten opp i passende blokker og legges i saltlake en periode før pakking. Løpen som benyttes under fremstillingen er mikrobiell.

Produktnummer

907152

EPD-nummer

6910251

Antall i kartong

12



* 6 9 1 0 2 5 1 *

Denne osten anvendes først og fremst som tilbehør. Halloumi har en spesiell egenskap som gjør at den kan grilles rett på risten uten at den renner eller mister fasongen. Den kan også brukes i en salat, skåret i terninger eller som snacks til aperitiff.

Dette er en tradisjonsrik ferskost fra Kypros, som gir halloumien en sterk ettersmak. Osten er hvit og delikat, og konsistensen er noe gummiaktig.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

