

Alambra halloumi m/chili 200 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. Løypen som benyttes under fremstillingen er mikrobiell.

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 med finkuttet rød chili, som gir halloumien en sterk ettersmak. Osten er hvit og delikat, og konsistensen er noe gummiaktig.