



Polycarpou halloumi får- og geitemelk ca 250 g

Håndlaget Halloumi m/ mynteblader er en ferskost fra Kypros laget av 100% pasteurisert fåre- og geitemelk.

Denne osten 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. Løypen som benyttes under fremstillingen er mikrobiell.

Varenr. 905186
EPD nr. 5506605
Antall i kartong 10

Denne osten anvendes først og fremst som tilbehør 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 terninger, som snacks til aperitiff, eller som revet garnityr over salat/pasta.

velegnet til frysing.

Dette er en tradisjonsrik håndlaget ferskost fra Kypros som ligger i en lake med finhakkede mynteblader. Osten er hvit og delikat. Konsistensen er noe gummiaktig med en mild og sylrig smak med tydelig preg av peppermynte.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

