



## Halloom

**L'Halloom est un fromage à faire frire, à griller ou à utiliser en raclette.**

La pâte de l'Halloom est légèrement pressée et emballée sous vide sans subir d'affinage.

L'Halloom est la version canadienne du Halloumi. Le Halloumi était autrefois fait uniquement avec du lait de chèvre et de brebis. De nos jours, il est souvent mélangé à du lait de vache. L'Halloom et les autres fromages à griller produit au Canada sont habituellement 100 % au lait de vache.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Fraîche
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Montréal
<b>Détails</b>	N/A
<b>Producteur</b>	Karnie
<b>M.G.</b>	22%
<b>Affinage minimum</b>	N/A
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite et non affinée (pâte filée)
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	Fromage à griller
<b>Aspect</b>	Forme carrée ou rectangulaire, sous vide. Pâte blanche, homogène, légèrement caoutchouteuse.
<b>Goût</b>	Arôme lactique, salé.

### ACCORDS

#### Vin blanc



##### Fruité et vif

Pinot gris d'Alsace, Côtes du Rhône

#### Vin rouge



##### Fruité et léger

Côtes de Bourg, Crozes-Hermitage

#### Bière



##### Blonde Douce

Ale blonde

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Nabulsi
- » Paillasson de l'isle d'Orléans (Le)
- » Halloumi