



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

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