



## Halloumi

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

Une fois pressé, l'Halloumi est emballé sous-vide sans affinage.

Autrefois exclusivement fait de lait de chèvre et de brebis, de nos jours, l'Halloumi est souvent mélangé avec du lait de vache.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Vache, Chèvre et Brebis
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Chypre
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	Pittas
M.G.	N/A%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte pressée non cuite et non affinée (pâte filée)
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Fromage à griller
<b>Aspect</b>	
Petit bloc de 250 g sous-vide. On y aperçoit les petits morceaux de feuille de menthe.	
<b>Goût</b>	
Arôme lactique et salé, la fraîcheur de la menthe se fait sentir lorsqu'il est grillé.	

### ACCORDS

#### Vin blanc



#### Fruité et vif

Pinot gris d'Alsace, Côtes du Rhône

#### Vin rouge



#### Fruité et généreux

Côtes de Bourg, Crozes-Hermitage

#### Bière



#### Blanche Amère

Blanche

### PRODUITS SIMILAIRES

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