



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
Aspect	Petit bloc de 250 g sous-vide. On y aperçoit les petits morceaux de feuille de menthe.
Goût	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)