



Halloumi AOP



Description

L'**Halloumi** est un fromage à pâte mi-dure, originaire de Chypre, datant de la période médiévale Byzantine et très répandu au Moyen-Orient. Il est né du besoin de conserver le lait et d'avoir des protéines pendant les mois d'hiver.

L'**Halloumi** continue à être fabriqué de nos jours selon la tradition à partir d'un mélange de lait de chèvre ou de brebis et de lait de vache. Ses caractéristiques sont l'ajout de feuilles de menthe fraîche permettant une meilleure conservation ainsi que sa forme repliée unique. L'**Halloumi** est une marque déposée certifiée par l'Union européenne et aucun autre pays ne peut produire ce fromage.

Conseils d'utilisation

La saveur de l'**Halloumi** est salée et piquante. Les sucres qu'il contient caramélisent à l'extérieur lorsqu'on le cuit et lui donnent un agréable goût d'oignon sucré. Sa texture est souple et élastique. Ce qui confère à l'**Halloumi** sa place unique dans l'histoire culinaire est sa capacité à conserver sa forme et à ne pas fondre lorsqu'on le cuisine, particularité due à son point de fusion élevé.

Excellent fromage pour la friture ou la cuisson, il est souvent utilisé comme ingrédient dans les salades ou brochettes. L'**Halloumi** se sert habituellement avec des fruits frais comme le melon, les figues, ou avec des légumes. Avec son cœur fondant, il est très apprécié coupé en tranches épaisses et grillé au barbecue !

Avantages clés

- Idéal à chaud : grillé ou frit
- Appellation valorisante
- Produit tendance

Nos idées recettes →



Nos produits

Code 254850 NOUVEAU

Halloumi AOP bloc 850g

Code 254200

Halloumi AOP portion 200g

Code 254201

Halloumi AOP tranches burger

Caractéristiques

- Chypre
- Lait de vache, brebis & chèvre
- Sous vide

