

HALLOUMI CHEESE



Unique flavour from Cyprus

Halloumi is a traditional Cypriot, semi-hard, unripened brined cheese made from a mixture of goat's, sheep and cow milk. It has a high melting point so the best way to eat this unique cheese is to fry or grill until its exterior is a lovely golden brown. No other cheese grills up as nicely as Halloumi

جبنة حلوم نكهة فريدة من قبرص

حلوم هو جبن قبرصي تقليدي وشبه صلب وغير ناضج مصنوع خليط من الماعز والأغنام وحليب البقر. يتوفر على نقطة عالية الانصهار وبالتالي فإن أفضل طريقة لأكل هذا النوع من الجبن الفريد من نوعه هي القلي أو الشواء حتى يصبح لون سطحه الخارجي بني وذهبي جميل. لا يوجد جبن آخر يُشوى بطريقة أحسن من حلومي.



PP

Size gr. الحجم حرام	Package Type نوع التغليف	Pcs in Box عدد القطع داخل العبوة	Boxes in Europallette علب في لوحة تحميل أوروبية
250	Vacuum Pack	40	120
250*	Vacuum Pack	36	120
250**	Vacuum Pack	16	150

* Burger Halloumi

** Sliced Halloumi

NOTES:
