

Fontana lanserar traditionell halloumi

Sedan april omfattas halloumi av ursprungsskyddet PDO. Nu lanserar Fontana en halloumi gjord enbart på mjölk från får och get, utan komjölk. Den nya osten ligger ännu närmare den ursprungliga halloumi som man gjort för hand på Cypern i generationer.



Halloumisallad med vattenmelon – Fotograf: Lina Eidenberg Adamo

Nu lanserar familjeföretaget Fontana en lite finare halloumi gjord på mjölk enbart från får och get. I början av april beslutade EU att halloumi ska omfattas av ursprungsskyddet PDO. Som tidigare innebär det att halloumi ska vara producerad på Cypern och handvikt, men nytt är att den framöver ska vara gjord av minst 51 % får- och getmjölk. Fontana Halloumi Får- & Getmjölk möter redan de nya PDO-kraven och ligger ännu närmare den ursprungliga halloumi som alltid tillverkats på Cypern, innan man började tillsätta komjölk. Får- och getmjölken gör osten något mer smakrik än vi är vana vid.

Fakta om Halloumi Får- & Getmjölk

Halloumi Får- & Getmjölk 200 g är gjord av pastöriserad cypriotisk mjölk från får och get, kryddad med havssalt och mynta. Rekommenderat pris för hel bit är 39,90 SEK. Produkterna finns på ICA, Willys och Hemköp från vecka 19. Samtidigt lanseras Grilloumi® Svensk Ostburgare 2-pack, rekommenderat pris 29,90 SEK, och finns på ICA, Willys och Hemköp.