



Say hello to Cyprus Halloumi!



**MINISTRY OF ENERGY
COMMERCE AND INDUSTRY**

#CyprusHalloumi

الحلومي القبرصي الأصلي

ينتج حصريا في جزيرة قبرص



ينتج تفرد الحلومي القبرص من البيئة الجغرافية الخاصة لمكوناته و عمليات إنتاجه المميزه. فهو جبن أبيض شبه صلب (طازج و ناضج) مصنوع من حليب الأغنام وأو ماعز، أو مزيج بدون أو بلبن الأبقار. جبن أبيض، مطاطي، ناعم نسبيا، يتماسك عند نضجه. عادة ما يثني الجبن علي نفسه و يقدم في أشكال نصف دائرية أو مستطيله. تضاف أوراق النعناع الطازجه أو الجافه لمنحه نكهه إضافيه و نضاره.



ما يميز جبن الحلومي أنه من الممكن أكله نيئ، مشوي، مقلي أو أيضا مخبوز و يعد خيار عظيم للمستهك النباتي. طعمه وشكله الفريد لا يضاهي أي جبن أبيض منتج خارج التقاليد القبرصية لعدة قرون حتي الان، بإستخدام مواد خام أصلية و عاليه الجوده، مغذاه بعنايه شديده و حب غير مشروط .



تباعا و هذا سبب تسجيل الحلومي الحليم رسميا من المفوضيه الأوروبية كتسميه منشأ محميه منذ أبريل 2021 . أيضا تم تسجيل الحلومي تحت علامتين تجاريتين بقبرص من خلال وزاره طاقه، تجاره و صناعه قبرص. تحتفظ أيضا قبرص بالعلامه التجاريه في عدد من البلدان الأخرى متضمنه السعوديه، قطر، عمان، مصر، الأردن، الولايات المتحده الأمريكية ، المملكة المتحده، جنوب أفريقيا، في حين يتم تصديره لأكثر من 40 دوله حول العالم .

www.halloumi.eu: للمزيد من المعلومات، نرجو زياره

#CyprusHalloumi



MINISTRY OF ENERGY
COMMERCE AND INDUSTRY

لمتج بحلومي قبرص بأربعة طرق



哈鲁米 — 塞浦路斯顶级奶酪

生吃、烘烤、煎炸、
烧烤……都好吃!

自 16 世纪以来,哈鲁米奶酪一直是塞浦路斯的传统美食,并且当时在许多旅行者和学者的传播下享誉海外。例如在1738年,理查德·波科克(Richard Pococke)对哈鲁米奶酪的描述为:“整个黎凡特地区(地中海东部地区)最著名的奶酪,也只有在这些地区才能品尝到如此优质的奶酪”。

目前,塞浦路斯哈鲁米被出口到全球 40 多个国家,自 2021 年 4 月 12 日起,欧盟委员会已正式将哈鲁米“Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim”注册为原产地保护产品 (PDO)



除了其独特的分层质地外,这种半硬质、白色奶酪的独特之处在于它可以用多种方式进行烹饪但又不会改变其原本的形状和形式,它可以生吃、烘烤、煎炸或烧烤,无论采用哪种烹饪方式都能保有其原本令人垂涎的美味。哈鲁米奶酪的顶级品质主要依赖于其采用的优质绵羊奶和山羊奶,有的也会混合添加一些牛奶,从而使其质地更有弹性和更柔软;随着奶酪的熟化,其质地会变得更硬,味道也会更咸和更辣一些。此外,还添加了新鲜或干薄荷叶以丰富其味道和保持其新鲜度,让它在与各种家常菜式、水果和美食佳肴搭配在一起时都更具吸引力。

欲了解更多信息,请访问以下网址:www.halloumi.eu



#CyprusHalloumi



MINISTRY OF ENERGY
COMMERCE AND INDUSTRY

塞浦路斯哈鲁米的4种食用方式



生吃



烧烤



煎炸



煎炸

世界を虜にする ハルミチーズ

キプロス島内だけで作られる
チーズが世界の食卓を飾る

地中海から世界の五大陸へと旅するキプロスの伝統食材、ハルミチーズは16世紀からキプロスだけで作られてきた珍しいチーズです。最高品質の良質な羊とヤギの乳を原材料に、キプロス独自の材料と世代から世代へと受け継がれてきた伝統的な製造手法でハルミチーズは製造されてきました。



非熟成のセミハードタイプの白チーズであるハルミチーズの特徴は、様々な方法で調理できることです。そのまま食することもできますし、グリルしてもフライにしてもあるいはオーブンで焼いてもおいしく頂けますので、ベジタリアンの方にもお薦めの食材です。その比類なき味や後を引くおいしさに魅了される人が後を絶たないハルミチーズは、輸出の生産力強化にも助けられ、今や世界中で販売されています。ヨーロッパ大陸、スカンディナヴィア、オーストラリア、中東、アメリカ合衆国などの地域には定期的に発送されています。

海外へのハルミチーズの輸出量やその貿易額は年々増え続け、現在は40ヶ国を超える国々に輸出されています。2021年4月12日には欧州委員会によって「Χαλλούμι(ハルミ)/Hellim(ヘルム)」は原産地呼称保護(PDO)対象製品として登録されました。この勢いで輸出はさらに増えそうです。

ハルミチーズについての情報は⇒ www.halloumi.eu

#CyprusHalloumi



MINISTRY OF ENERGY
COMMERCE AND INDUSTRY

「生のまま」「ベイク」「グリル」「フライ」キプロスのハルミチーズの味を4通りの方法でお楽しみください



生

焼く/蒸す

グリル

揚げ

The Authentic Cyprus Halloumi

Exclusively produced in the island of Cyprus.

The uniqueness of Cyprus Halloumi stems from the particular geographical environment of its ingredients and its characteristic production process. White, semi-hard Halloumi (fresh and mature) is made from sheep and/or goat's milk, or blends with or without cow's milk. It is white, elastic and relatively soft cheese which hardens as it matures.

The cheese is usually folded over onto itself and presented in semi-circular or rectangular shapes. Leaves of fresh or dried mint are added to give it an extra kick in taste and freshness.



The distinctiveness of Halloumi lies on the fact that it can be eaten **raw, grilled, fried or baked** and constitutes a great option for vegetarian consumers. Its unique taste and form cannot be paralleled with any white cheese produced outside the Cypriot tradition for centuries now, using authentic and high quality raw materials nurtured with adamant care and unconditional love.



Consequently, that is why as of April 12, 2021 Χαλλούμι (Halloumi)/ Hellim® has been officially registered by the European Commission as a Protected Designation of Origin (PDO) product. Halloumi is also registered under two certification trademarks in Cyprus through the Ministry of Energy, Commerce and Industry of the Republic of Cyprus. Cyprus also retains the trademark in a number of other countries including Saudi Arabia, Qatar, Oman, Egypt, Jordan, USA, UK and South Africa, while its exported to over 40 countries around the globe.

For more information visit www.halloumi.eu

#CyprusHalloumi



MINISTRY OF ENERGY
COMMERCE AND INDUSTRY

Enjoy Cyprus Halloumi 4 ways



RAW



BAKED



GRILLED



FRIED



Halloumi - The Super Cheese of Cyprus



**MINISTRY OF ENERGY
COMMERCE AND INDUSTRY**

#CyprusHalloumi