

Халлуми: как отличить оригинал от подделки?

Автор: cyprus
13.07.2010 11:52

Министр торговли, промышленности и туризма Антонис Пасхалидис инициировал проведение проверочных рейдов во всех кипрских супермаркетах с целью выявления в розничной продаже поддельного сыра халлуми. Министр располагает информацией, что в кипрских супермаркетах встречается продукт с этикеткой «халлуми», который на самом деле лишь отдаленно напоминает легендарный сыр.

Классический халлуми производится по строгой технологии, причем количество овечьего и козьего молока должно составлять не менее 51%. Недобросовестные производители часто используют коровье молоко, намного более дешевое и легкодоступное. Халлуми с более высоким содержанием коровьего молока аутентичным считаться не может: сохранившийся неизменным с древних времен рецепт четко оговаривает ингредиенты и их пропорции.

«**Фальшивый**» халлуми стоит дешевле, и многие покупатели, соблазняясь ценой, отдают ему предпочтение, игнорируя настоящий сыр. Это негативно сказывается на продажах и приносит убытки производителям, строго соблюдающим пропорции классического халлуми.

Как отличить оригинал от подделки?

Смотрите на состав: на этикетке должно быть указано, что в составе сыра – не менее 51% козьего и овечьего молока. Кроме того, настоящий халлуми не может стоить дешевле 9-11 евро за килограмм.