

PRODUKTKATALOG

OST



MARTS 2019

EN VERDEN AF OST

Vi har samlet Lactalis Foodservice' spændende ostesortiment i dette katalog – lige fra gamle egnsoste med lange traditioner bag til innovative og nyere oste. Du finder både oste under de globale mærker Président og Galbani men også mange andre, som vi har udvalgt.

Kataloget runder af med en osteskole med viden og tips lige fra mælk til servering.

Vores mission er at dele vores osteviden med dig. Det gør vi blandt andet på www.lactalisfoodservice.dk, hvor du kan finde inspirerende opskrifter og tips til anvendelse af ost. Der er også inspiration at hente i vores forskellige trykte materialer og på vores skræddersyede kundearrangementer, der fx kan have fokus på det gode ostebord eller på oste i madlavning.

Husk også at du altid kan spørge os om et godt osteråd – vores service stopper ikke, når vi har leveret ostene til dig.

God fornøjelse!



INDHOLDS- FORTEGNELSE

Friskost	7
Smelteost	13
Hvidskimmel	17
Rødkit	21
Gul ost	25
Blåskimmel	37
Fåre- og gedemælksost	41
Lactalis Foodservice Osterskole	46



FRISKOST

Denne gruppe består af friske eller umodnede oste, dvs. at de ikke er lagrede. Men derudover er de meget forskellige i både smag, udseende og konsistens.

Blandt friskostene finder vi blandt andet de italienske basisingredienser til køkkenet som mozzarella, ricotta og mascarpone. Også flødeostene hører hjemme blandt friskostene. Flødeoste fås både naturel eller tilsat krydderurter eller anden smag.

Man kan sige, at friskostene generelt er meget påvirkelige af temperatursvingninger. Her er det særlig vigtigt ikke at bryde kølekæden.



Galbani Frisk Mozzarella Mini

Varenr.: 2429 (150 g), 2424 (1 kg)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 38+ / 17 %
 Smag: Mild og let smag

Mini Mozzarella er en videreudvikling af den traditionelle mozzarellakugle. Hver kugle vejer ca. 8 g og ligger i saltlage for at holde på friskheden. De små kugler er særdeles velegnet til snack, til grønne salater eller til for eksempel pindemadder sammen med cherrytomater og basilikumblade.

Styrke



Galbani Frisk Mozzarella

Varenr.: 2457 (12 x 80 g – 960 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 38+ / 15 %
 Smag: Frisk mild og mælket smag

12 friske mozzarellakugler i saltlage, der holder på friskheden. Hver kugle vejer 80 g og giver nogle flotte skiver, der ikke er for store. Brug ostene i både kolde og varme retter. Dette er den klassiske mozzarella i nem og tidsbesparende emballage.

Styrke



Galbani Frisk Mozzarella i skiver

Varenr.: 2458 (1 kg)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 42+ / 14 %
 Smag: Frisk mild og mælket smag

40 små oste formgivet som skiver i saltlage. Lige til at lægge i Caprese-salaten, i en sandwich, burger eller hvor mozzarella skåret i skiver i forvejen bliver brugt. Spar tiden og besværet – uden at miste den gode smag. Hver skive vejer 25g, og den måler 7 x 5 x 0,5 cm.

Styrke

Se også revet mozzarella på side 29.



Galbani frisk Mozzarella

Varenr.: 2411 (125 g), 2415 (250 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 45+ / 19 %
 Smag: Frisk mild og mælket smag

Mozzarella er uundværlig i det italienske køkken. Frisk mozzarella ligger i en saltlage for at holde på friskheden. Osten har en mild, delikat og nærmest mælket smag. Osten er god til både kolde såvel som varme retter. For eksempel i den klassiske Capresesalat med tomater, frisk basilikum og jomfruolivenolie eller i andre salater, sandwich, på pizza og i gratinerede retter.

Styrke



Galbani økologisk Mozzarella

Varenr.: 2462 (125 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 50+ / 16 %
 Smag: Frisk og mælket

Denne friske mozzarella er lavet med økologisk mælk og syrnet med mælkesyrekultur, som man gjorde i gamle dage. Det giver en frisk og mælket smag, der både er delikat og lidt mere smagfuld end de fleste andre friske mozzarellaer. Brug osten i kolde eller varme retter. Der er mange muligheder.

Styrke



Galbani laktosefri Mozzarella

Varenr.: 20122 (100 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 45+ / 17,5 g
 Smag: Delikat og mild

En kugle af frisk mozzarella lavet på laktosefri mælk. Skær osten i skiver og brug i salater, sandwiches, på pizza mm.

Styrke



Galbani Gran Tradizione

Varenr.: 20180 (200 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 44+ / 17 %
 Smag: Fyldig og mælket

Ægte italiensk mozzarella med en unik kvalitet og traditionel form. Denne mozzarella er syrnet med mælkesyre-kultur, som man gjorde oprindeligt. Det giver mozzarellaen en mere cremet konsistens og fyldig smag. Gran Mozzarella bør nydes frisk for at få den fulde smag, men den kan selvfølgelig også bruges til varme retter som den klassiske mozzarella oven på pizza, til gratineringer

Styrke



Galbani Bøffelmælks-mozzarella

Varenr.: 2423 (125 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret bøffelmælk
 Region, land: Campania, Italien
 Fedt: 52+ / 24 %
 Smag: Fyldig og frisk

Oprindeligt fremstillede man udelukkende mozzarella af bøffelmælk. Denne mælk har en lidt mere fyldig smag og mere gullig farve end komælk. Det ser og smager man også på denne bøffelmælksmozzarella. Sammenlignet med komælksvarianten er en bøffelmozzarella lidt mere løs og cremet i konsistensen, og den er knap så udflydende i smeltet form.

Styrke



Galbani Bøffelmælks-mozzarella Mini

Varenr.: 20063 (150 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret bøffelmælk
 Region, land: Campania, Italien
 Fedt: 52+ / 24 %
 Smag: Fyldig og frisk

Mini Bufala er inspireret af den velkendte Mini Mozzarella - bare lavet på bøffelmælk! Det betyder, at man får endnu mere velsmag. Mini Bufala er en anelse mere mælket, mere salt og syrlig i smagen, og konsistensen er unik cremet og delikat. Oplagt til salater, til snacks og selvfølgelig også til pizzaen, hvis det skal være ekstra lækkert.

Styrke



Galbani Treccia di Bufala

Varenr.: 20245 (150 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret bøffelmælk
 Region, land: Campania, Italien
 Fedt: 52+ / 24 %
 Smag: Frisk og fyldig

Dette er intet mindre end en hånd-flettet bøffelmozzarella! Treccia betyder "fletning" på italiensk, og det er også en traditionel måde at lave mozzarella på. Bøffelmælk har en mere kompleks og fyldig smag, og vi anbefaler, at man nyder Treccia som den er - blot med lidt olivenolie på.

Styrke



Galbani Mozzarella i blok

Varenr.: 2418 (400 g), 2419 (1 kg)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 45+ / 20 %
 Smag: Mild og frisk smag

Denne friske mozzarella har lavere vandindhold end mozzarella i saltlage. Derfor anvendes den primært i det varme køkken, hvor den har en fortræffelig smelteevne og giver en fin gylden gratinering. Prøv den for eksempel på pizza, til gratinering og i omeletter. Den er også god i sandwich.

Styrke



Galbani Ricotta

Varenr.: 2442 (250 g), 2441 (1,5 kg)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 40+ / 11 %
 Smag: Mild og lidt sødlig

Ricotta er en af basisingredienserne i det italienske køkken. Ricotta er fremstillet af valle fra komælk og har en blød og let grynet konsistens. Produktet indeholder kun 12% fedt. Anvendelsesmulighederne er mange, for eksempel: i brød, boller og kager, i pastasauce eller i fyldet i tortellini eller ravioli. Kan også bruges i desserter (is) eller rørt med krydderurter til dip/kolde saucer.

Styrke

Président Tartimalin friskost – med flødeostens mange muligheder



Denne friske og cremede smøreost kommer fra Bretagne i Frankrig. Med sin milde smag og smørbare konsistens kan osten bruges til det samme som en flødeost. For at være en flødeost, skal osten minimum være 60+ (60% fedt i tørstof). Tartimalin har lidt mindre fedt i (58+), derfor kalder vi den en friskost.

Osten bevarer konsistensen, er 'fugtafvisende', frysbar og let at piske luftig. Den hverken skiller eller bliver grynet. Smør de lækreste sandwich (den har en god dækkeevne, et bæger rækker til 30-40 sandwich) eller brug den til bruschetta, panini, bagels med laks eller burgers. Rør den med friske krydderurter til en skøn dip eller smør på små ristede brød som appetizer. Servér den til bagekartofler i stedet for smør. Brug den i en suppe eller sauce, for osten skiller ikke. Pisk den med flormelis til icing. Smør den på en pizza og top med tynde skiver af friske tomater.



Galbani Mascarpone

Varenr.: 2412 (250 g), 2410 (500 g),
20028 (2 kg)
Ostetype: Friskost
Mælk: Pasteuriseret komælk
Region, land: Lombardiet, Italien
Fedt: 85+ / 45 %
Smag: Mild og sødlig smag

Man kan sige, at mascarpone er italienernes svar på creme fraîche. Mascarpone har dog en lidt fastere konsistens og noget mere sødlig smag end creme fraîche. Galbani Mascarpone er særdeles velegnet i saucer, til bagning, i pastaretter samt ikke mindst i desserter, hvor især Tiramisu er den mest populære og velkendte af dem. Eller bland lidt revet citronskal og hvidløg i mascarpone og server med godt brød. Er frysestabil.

Styrke



Président Friskost

Varenr.: 1450 (1 kg), 20252 (5 kg)
Ostetype: Friskost
Mælk: Pasteuriseret komælk
Region, land: Bretagne, Frankrig
Fedt: 58+ / 18 %
Smag: Frisk og cremet

Président Friskost har en frisk og mild smag. Osten er smørbar og har en god dækkeevne, et bæger rækker til 30-40 sandwich. Friskosten bevarer konsistensen og er 'fugtafvisende'. Ideel til sandwich, bruschetta, panini, bagels, burgers, appetizers og meget mere.

Styrke



Rondelé med Hvidløg og Urter

Varenr.: 1444 (125 g)
Ostetype: Friskost
Mælk: Pasteuriseret komælk
Region, land: Aveyron, Frankrig
Fedt: 70+ / 32 %
Smag: Balanceret af hvidløg

De bedste hvidløg kommer fra Garonne i det sydvestlige Frankrig. Derfor er disse hvidløg udvalgt til Rondelé med Hvidløg og Urter. Denne friske flødeost har en cremet konsistens. Hvidløget og urterne giver en delikat og balanceret smag. Både god på brød og i varme retter.

Styrke



Rondelé Gedeost

Varenr.: 1422 (100 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret gedemælk
 Region, land: Aveyron, Frankrig
 Fedt: 70+ / 31 %
 Smag: Mild smag af gedeost

Denne Rondelé flødeost er fremstillet af 100% gedemælk. Smagen er fin og meget mild af gedeost. Ostemassen er kridhvid, hvilket er kendetegnende for gedemælksoste. Konsistensen er let og smørbar. Smør osten på brød og toast, eller rør den til en dip.

Styrke



Rondelé med Valnød

Varenr.: 1442 (125 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Aveyron, Frankrig
 Fedt: 70+ / 33 %
 Smag: Med smag af nødder

Rondelé er en serie af flødeoste med de allerbedste ingredienser særligt udvalgt fra de franske regioner. De bedste valnødder kommer fra Dordogne og er derfor brugt i denne Rondelé, som er en frisk flødeost med en cremet konsistens. De sprøde valnødder giver en delikat og balanceret smag af valnødder.

Styrke



Rondelé med havsalt

Varenr.: 1443 (125 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Aveyron, Frankrig
 Fedt: 70+ / 30 %
 Smag: Balanceret smag af salt

Det bedste salt kommer fra Camargues saltmarker i det sydlige Frankrig. Denne salt bruges til at fuldende smagen i denne naturel flødeost. Brug på brød, ostebuffeten, pastasauce, wrap – eller i en cheesecake.

Styrke



Rondelé med Blåskimmelost

Varenr.: 1447 (125 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Aveyron, Frankrig
 Fedt: 70+ / 33 %
 Smag: Mild og frisk smag af blåskimmel

Rondelé Bleu er en frisk flødeost med et stort indhold af blåskimmelost fremstillet af pasteuriseret fåremælk fra Aveyron i det sydlige Frankrig. Området er kendt for sine blåskimmeloste, som man har fremstillet der i flere århundreder. Smagen er frisk og med en god mild smag af blåskimmel.

Styrke



Président Fromage Frais

Varenr.: 1405 (500 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Polen
 Fedt: 0,2 %
 Smag: Frisk og let syrlig

Président Fromage Frais er frisk og mild og har - på trods af den lave fedtprocent - en dejlig, smidig konsistens. Brug den i desserter, for eksempel med frisk frugt. Brug den også i stedet for yoghurt i krydrede retter eller til dressinger og dip.

Styrke





SMELTEOST

Smelteosten stammer fra Schweiz, hvor man i begyndelsen af 1900-tallet fandt en måde at eksportere overskydende ost på til nye markeder: Ved at smelte gode, modnede oste kunne man forlænge holdbarheden og gøre ostene mindre følsomme overfor varmen. I USA begyndte man et par år senere at smelte cheddar. Blandt smelteostens pionerer var Léon Bel, James Lewis Kraft og Walter Gerber, hvis navne stadig kendes i smelteostenes verden. I Danmark kom den første smelteost under Buko-mærket i 1932.

En smelteost tager udgangspunkt i modnede oste, for modsat andre oste, hvor smagen udvikler sig, er smagen af en smelteost stabil over tid. Smelteoste har oftest en ensartet, lidt mild smag og god smelteevne. Ofte er osten tilsat urter eller andre smagsgivende ingredienser.





Président Fondue

Varenr.: 20322 (450 g)
 Ostetype: Smelteost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Franche-Comté, Frankrig
 Fedt: 45+ / 16 %
 Smag: Mild og aromatisk

Klassisk ret fra Alperne - men her i en nem udgave: Færdig fondue lige til at opvarme. Ostene i denne fondue er Emmental, Comté og Tomme. Herudover er tilsat lidt hvidvin og kirsch. Kan varmes i både mikrobølgeovn og ovn i en ovnfast beholder, der evt. gnides med hvidløg først. Kan smages til med peber og muskatnød. Dyp brød i fonduen.

Styrke



Président Smøreost i portioner

Varenr.: 1523 (140 g)
 Ostetype: Smelteost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Franche-Comté, Frankrig
 Fedt: 50+ / 20 %
 Smag: Smørbar og mild

Président smøreost er en typisk smelteost naturel i små trekanter med en mild smag. Ostetrekanten er yderst velegnede på morgenbuffeten, til frokostretninger eller til servering af snacks.

Styrke



Président Cheddar Burgerost

Varenr.: 20077 (200 g)
 Ostetype: Smelteost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Franche-Comté, Frankrig
 Fedt: 40+ / 18 %
 Smag: Med dejlig smag af cheddar

Smelteost er kendetegnet ved sin gode smelteevne. Denne smelteost i skiver har en dejlig smag af cheddarost. Hver skive er individuelt indpakket og nem at åbne, uden at osteskiven går i stykker. Brug osten i toasts, i burger, på en bøf eller til at gratinere med.

Styrke



Cheddar Stackpack

Varenr.: 5847 (1,082 kg)
 Ostetype: Smelteost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Tyskland
 Fedt: 45+ / 26 %
 Smag: Med rigtig cheddarsmag

Cheddar stackpack er perfekt til retter med smeltet ost som fx burger, toasts og varme sandwich. Osten er taglagt, og derfor er det nemt og hurtigt at få fat i den enkelte skive ost. Osten har en god smelteevne og den helt rigtige cheddarsmag. En pakke indeholder 88 skiver á 12,3 g.

Styrke





HVIDSKIMMEL

Brie og camembert er de mest kendte hvidskimmeloste, men absolut ikke de eneste interessante. Ostens overflade er dækket af et tyndt lag hvid skimmel. Hvidskimmel er en særlig kultur, hvis enzymer giver osten blødhed og en mild smag.

De fleste brier er i dag fremstillet af pasteuriseret mælk og er formodnede. Det giver en jævnt modnet ost med en cremet midte, men nok så vigtigt: Osten er spiseklar når som helst. Som kontrast hertil finder vi Brie de Meaux, en råmælksbrie, der skal være moden for at give den største smagsoplevelse.

En camembert modner (som Brie de Meaux) ude fra og ind. En ung ost har en smuldrende og let syrlig kerne med en mild smag, mens en moden camembert er cremet hele vejen igennem og har en fyldig smag.

Tips til anvendelse

Hvidskimmeloste hører naturligt hjemme på ostebuffeten. Tag endelig ostene ud mindst en time før servering, da oste med stuetemperatur smager af mere.

Men hvidskimmelost kan også anvendes i madlavning. Både i det kolde køkken med skiver af brie i en sandwich eller tern af osten i salater. Men også i det varme køkken, hvor ostene smelter uden at flyde ud og samtidig tilfører retten en god smag af ost: For eksempel pastaretter, supper eller bagte fyldte tomater.



Président Brie

Varenr.: 1149 (1 kg), 1141 (3 kg)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lorraine, Frankrig
 Fedt: 60+ / 32 %
 Smag: Fyldig og cremet

Président Brie er dækket af et tyndt lag hvidskimmel. Osten er altid spiseklar. Smagen er mild, men bliver alligevel lidt mere fyldig efterhånden som osten modnes. Konsistensen er cremet og blød.

Styrke



Président Brie Caractère

Varenr.: 20300 (200 g),
 20313 (2,5 kg)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Alsace-Lorraine, Frankrig
 Fedt: 60+ / 31%
 Smag: Intens og fyldig smag

Brie Caractère har en mere intens og fyldig smag end de fleste andre brier. Selv om osten er lavet på pasteuriseret mælk, leder den tankerne i retning af råmælksbrien Brie de Meaux AOP. Det skyldes primært de kulturer, som mejeristerne har udvalgt til at lave denne skønne ost med.

Styrke



Brie de Meaux AOP

Varenr.: 1039 (2,7 kg)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Upasteuriseret komælk
 Region, land: Lorraine, Frankrig
 Fedt: 45+ / 22 %
 Smag: Markant og fyldig

Brie de Meaux er den oprindelige type brie og har siden 1980 været kvalitetsbeskyttet (bærer AOP-mærket). Det betyder blandt andet, at ostekornene fyldes i ostekopper ved hjælp af en særlig hulske. Det er vigtigt, at denne ost er modnet korrekt for at opnå den mest cremede konsistens og den store, fyldige smag af råmælk.

Styrke



Brie Roitelet

Varenr.: 1146 (3 kg)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Alsace-Lorraine, Frankrig
 Fedt: 60+ / 31%
 Smag: Cremet og fyldig smag

Brie Roitelet er en formodnet brie, det vil sige, at den altid er spiseklar. Smagen er på én gang fyldig og rund, og konsistensen er meget blød. Osten er dækket af et tyndt lag hvidskimmel. Passer godt på den lidt større ostebuffet. Smager skønt på brød og kiks evt. serveret med lidt frugt og grønt.

Styrke



Président Petit Brie

Varenr.: 1095 (500 g)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Normandiet, Frankrig
 Fedt: 60+ / 31 %
 Smag: Cremet smag med noter af smør og champignon

Président Brie er en god brie med en generøs og aromatisk smag. Den har en blød og cremet konsistens og en fin, lys gul farve under det tynde lag hvidskimmel. Osten er altid spiseklar men udvikler mere smag, jo ældre den bliver.

Styrke



Président økologisk Brie

Varenr.: 20317 (200 g),
 20370 (2,4 kg)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Alsace-Lorraine, Frankrig
 Fedt: 60+ / 31 %
 Smag: Med noter af smør og champignon

Fransk brie lavet på økologisk mælk. Brien har en cremet konsistens under den tynde skorpe af hvidskimmel. En dejlig smag med noter af smør og en lille eftersmag af champignon.

Styrke



Président Brie i portioner

Varenr.:	1362 (340 g)
Ostetype:	Hvidskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Normandiet, Frankrig
Fedt:	60+ / 31%
Smag:	Crement og mild

Disse 10 små stykker ost vejer hver ca. 35 g og er skåret ud af en større brie og pakket individuelt ind. Smagen er mild og dejlig, konsistensen er cremet - sådan som en brie skal være. Velegnet til ostenretninger og måltidsløsninger - men også til madkurven eller ostebuffeten.

Styrke



Président fransk Brie

Varenr.:	20021 (250 g)
Ostetype:	Hvidskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lorraine, Frankrig
Fedt:	60+ / 32 %
Smag:	Mild og delikat

Fransk brie fra et mejeri i bjergene i det nordøstlige Frankrig. Køerne græsser i det frodige område omkring mejeriet, og det giver en særligt god mælk, som afspejler sig i ostens runde og mættede smag. Her er en klassisk hvidskimmelost med den typiske halv-faste form og milde smag. Osten har en tynd skorpe, og er altid lige til at spise. Den kan indgå i måltider døgnet rundt fra morgenbuffet til ostetallerkenen som dessert.

Styrke



Président Camembert

Varenr.:	1109 (125 g), 1096 (250 g)
Ostetype:	Hvidskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Normandiet, Frankrig
Fedt:	45+ / 21 %
Smag:	Mild og cremet

Président Camembert er som ung mild og har en fast kerne i midten. Med tiden bliver smagen fyldig og cremet og konsistensen blødere. Camembert er en udpræget ost til ostebuffeten eller desserttallerkenen, for eksempel serveret med brød og lidt frisk frugt eller grønt.

Styrke



Président økologisk Camembert

Varenr.:	20323 (250 g)
Ostetype:	Hvidskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Normandiet, Frankrig
Fedt:	45+ / 21 %
Smag:	Balanceret og cremet

Denne camembert er fremstillet af økologisk pasteuriseret komælk i Normandiet. Osten har en karakteristisk og dejlig camembert-smag samt en cremet konsistens. Server på ostebordet. Husk at tage osten ud af køleskabet mindst en time før servering. En kold ost smager ikke af noget!

Styrke



Président Camembert i portioner

Varenr.:	20030 (250 g)
	1103 (250 g, uden låg)
Ostetype:	Hvidskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Frankrig
Fedt:	45+ / 21 %
Smag:	Mild og cremet

Camembert er velegnet på buffeten, hvor den kan serveres med groft brød og lidt frisk frugt eller grønt. Denne camembert er skåret i 8 stykker og pakket individuelt, hvilket også gør den velegnet til hurtig og nem håndtering i for eksempel måltidsløsninger eller i ostenretninger.

Styrke



Camembert Châtelain

Varenr.:	1104 (250 g)
Ostetype:	Hvidskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Normandiet, Frankrig
Fedt:	45+ / 22 %
Smag:	Næsten som råmælk

Châtelain camembert er lavet af pasteuriseret mælk, men har alligevel den store, fyldige smag som en råmælks-camembert. Overfladen er dækket af et tyndt hvidt skimmellag, mens konsistensen er dejlig cremet.

Styrke



RØDKIT

Rødkitostene bliver gnedet eller sprøjtet med en rødkitkultur inden og også tit under modningen. Kitkulturen er en gærsvamp eller bakteriekultur, som er med til at udvikle ostens modning, og dermed smag, farve og konsistens. Nogle rødkitoste har en meget lys orange farve og en let hvidskimmelmarmorering. Her er rødkitten brugt i kombination med hvidskimmel. Ofte anvender man også annato, som er et planteekstrakt med højt indhold af karoten, for at få en endnu flottere rød farve.

Ostens smag og især duft træder mere i karakter, jo tættere man kommer sidste holdbarhedsdato. Rødkitoste har ofte en kraftig aroma, men det er langt fra alle, der har en kraftig smag. De fleste er faktisk ganske milde.

Historien bag rødkitostene tager os tilbage til klostrene i middelalderens Frankrig. Munkene fremstillede oste, og her opstod for eksempel Münster, Pont l'Évêque og Epoisses. Munkene gned de bløde oste med salt eller vaskede dem i saltvand under lagringen, og herved blev smagen ekstra fyldig. Nogle steder i Frankrig vasker man endda den dag i dag ostene i den lokale brændevin, hvilket giver en helt særegen smag.

Tips til anvendelse

Tag osten ud af køleskabet mindst en time før servering for at få den fulde smag. Ostene hører naturligt hjemme på en ostetallerken eller på ostebuffeten, men også rødkitoste kan bruges i madlavning, hvor de smelter fint og giver smag til retten.



Président Saint Nectaire AOP

Varenr.:	1606 (1,7 kg)
Ostetype:	Rødkit
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Auvergne, Frankrig
Fedt:	50+ / 28 %
Smag:	Fyldig smag af krydderurter og blomster

Kørne græsser på blomsterfyldte marker i over 1000 meters højde i bjergene. Dette forplanter sig naturligvis i mælken og dermed også i osten. Under modningen vaskes overfladen på Saint Nectaire i saltvand. Det giver en ru overflade med rød/hvid skimmel på afhængig af modningsgraden. Osten har en fyldig smag af krydderurter og blomster. Ostemassen er gul og konsistensen er halvfast til blød.

Styrke



Lanquetot Petit Pont l'Evêque AOP

Varenr.:	1337 (220 g)
Ostetype:	Rødkit
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Normandiet, Frankrig
Fedt:	45+ / 22 %
Smag:	Fyldig med et strejf af sødme

Pont l'Evêque er formentlig en af de ældste oste i Normandiet. Den blev oprindeligt fremstillet i 1100-tallet i et kloster. Under modningen bliver Pont l'Evêque jævnlgt vasket, børstet og vendt. Der går 3 liter mælk til at fremstille en ost på 350-400g. Smagen er fyldig, krydret og pikant, men med et strejf af sødme. Konsistensen er halvfast og smidig.

Styrke



Fleur d'Aunis

Varenr.:	1300 (3 kg)
Ostetype:	Rødkit
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Charentes Maritime, Frankrig
Fedt:	50+ / 26 %
Smag:	Karakterfuld og velsmagende

Denne rødkitost stammer fra et område nær Frankrigs Atlanterhavskyst. Fleur d'Aunis bliver vasket jævnligt under modningen og får derved sin røde overflade og karakterfulde og aromatiske smag. Konsistensen er skærefast men alligevel blød og cremet. Fleur d'Aunis er både velegnet på ostebuffeten, men også i varme retter, hvor den smelter fint og bidrager med sin store smag.

Styrke



Président Saint Morgon

Varenr.:	1317 (200 g)
Ostetype:	Rødkit
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Normandiet, Frankrig
Fedt:	50+ / 23%
Smag:	Nøddeagtig og cremet

Saint Morgon har en flot hvid og lys orange overflade. Osten bliver jævnligt vasket under modningen. Den har en fyldig nøddeagtig smag og en dejlig blød og cremet konsistens. Saint Morgon er velegnet som en del af en ostanretning efter en kraftig hovedret.

Styrke



Président Terroir

Varenr.:	1332 (200 g)
Ostetype:	Rødkit
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Normandiet, Frankrig
Fedt:	50+ / 25%
Smag:	Cremet og fyldig smag

Produceret på et mindre mejeri i hjertet af Normandiet. En cremet rødkitost af pasteuriseret komælk. Den har en dekorativ, orange overflade og en lind og cremet konsistens. Smagen er fyldig. Server Terroir på ostebordet for eksempel med tørrede abrikoser og enkelt brød.

Styrke



Zanetti Taleggio DOP

Varenr.: 20363 (2 kg)
 Ostetype: Rødkit
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 48+ / 25 %
 Smag: Cremet og fuld af karakter

Taleggio stammer oprindeligt fra den natursmukke dal Val Taleggio i Norditalien. Under lagringen vaskes osten, hvilket er med til at give den rosabrune overflade, cremede konsistens og fyldige smag. Indimellem kan der forekomme blålig skimmel på overfladen, hvilket er helt naturligt, og kan skæres af. Brug i det varme køkken, for eksempel til at fuldende en risotto eller smelte over polenta.

Styrke 



Igor Taleggio DOP

Varenr.: 2306 (2 kg)
 Ostetype: Rødkit
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lombardiet, Italien
 Fedt: 48+ / 26 %
 Smag: Cremet og lidt syrlig

Taleggio er en kvalitetsbeskyttet egn-sost, der bl.a. kendes på sine fire cirkler præget i ostens overflade. Taleggio har en god smelteevne og anvendes i Italien i varme retter, hvor den bidrager med sin gode smag. Kan naturligvis også bruges på buffeten.

Styrke 





GUL OST

I Danmark har vi tradition for de gule oste (blandt andet Danbo, Esrom og Havarti). Det har de også mange andre steder i verden, men her har ostene generelt en mere fast konsistens.

De fleste faste gule oste i Frankrig er alpeoste, der stammer fra de bjergrige egne mod øst. Her har man i generationer haft køer græssende på højt beliggende enge om sommeren. Den rigelige mælk blev brugt til at fremstille store oste, da små oste ville være alt for besværlige at transportere ned fra bjergene. Blandt klassikerne finder vi Emmental, Comté, Raclette, Tomme de Savoie og Beaufort.

Fra Italien kommer de hårde oste Parmigiano Reggiano, Grana Padano samt Pecorino af fåremælk. Spanien har sin Manchego, mens Holland kan bryste sig af Gouda og Maasdam. Og Cheddar har sin oprindelse fra England.

Der er tydelige smagsnuancer mellem disse oste. Fælles for dem alle er, at jo længere tid osten er lagret, jo mere markant og fyldig bliver dens smag.

Tips til anvendelse

Nogle oste kan høvles med en ostehøvl, men de fleste egner sig bedst til at blive skåret i stave og serveret i en osteanretning eller som snack. Også i det varme køkken gør disse oste en forskel, for eksempel revet over pasta eller gratinerede retter. Skal morgenstunden have lidt mere smag, så sæt nogle af de smagfulde gule oste på buffeten.



Comté AOP

Varenr.:	20225 (220 g), 1781 (2,4 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Franche Comté, Frankrig
Fedt:	50+ / 33 %
Lagring:	6 måneder
Smag:	Pikant og nøddeagtig

Fransk klassiker! Denne Comté er fremstillet på et lille mejeri i landsbyen Vercel (500 m.o.h. og med kun 1500 indbyggere). Mælken til en Comté må kun komme fra køer, der har spist naturligt foder som græs og hø. Det giver en særlig mælk med en "ren" smag. Ostemassen er utrolig indbydende med sin lysegule farve og flotte, faste konsistens.

Styrke



Pochat Tomme de Savoie IGP

Varenr.:	1285 (1,9 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Termiseret komælk
Region, land:	Savoie, Frankrig
Fedt:	45+ / 29 %
Lagring:	30 dage
Smag:	Fyldig og lidt syrlig

Klassisk fransk egnsost fra det lille mejeri Pochat & Fils, der er grundlagt i 1919. Denne ost er fremstillet af termiseret mælk (skånsomt varmebehandlet). Overfladen er dækket af en flot naturlig grå- og hvidskimmel (bør ikke spises). Selve ostemassen er lys gul. Smagen overrasker ved at være mild og samtidig fyldig med en anelse syrlighed. IGP-mærket sikrer ostens tilhørsforhold til egnen.

Styrke



Pochat Raclette de Savoie

Varenr.:	1770 (6,3 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Termiseret komælk
Region, land:	Savoie, Frankrig
Fedt:	48+ / 29 %
Lagring:	Minimum 8 uger
Smag:	Fyldig og lagret - nyd den varm

Ifølge traditionen varmede bønderne Raclette ved det tændte bål og skrabe derefter den flydende ostemasse af osten. Herfra navnet; "Raclet" betyder at skrabe. Raclette smager bedst, når den er varm og smeltet - fyldig med lidt sødme og et strejf af nødder. Denne Raclette de Savoie er lagret således, at ostemassen er halvfast men alligevel dejlig smidig og blød (når den ikke er opvarmet).

Styrke



Pochat Emmental de Savoie IGP

Varenr.:	1780 (18 kg), 1779 (70 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Savoie, Frankrig
Fedt:	45+ / 31 %
Lagring:	75 dage
Smag:	Cremet og fyldig

Emmental de Savoie produceres i de franske alper. Mejeristen bruger førsteklases råmælk, der er formodnet for at opnå den bedste smag og sikre den helt rigtige modning. Denne emmental er lagret i tilpas lang tid til at opnå den optimale smag og en mere cremet og blød konsistens i forhold til andre emmentalere.

Styrke



Président Emmental

Varenr.:	1767 (250 g), 1703 (400 g), 1759 (1,8 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Loire, Frankrig
Fedt:	45+ / 29 %
Lagring:	2 måneder
Smag:	Smagfuld med sødme

Emmental er en af klassikerne i Frankrig (og mange andre steder i verden). Président Emmental er lagret i 2 måneder, hvilket giver osten den smagfulde og sødlige karakter. Konsistensen er lidt tør, og osten kendes på sine flotte, store huller. Kan både serveres på buffeten og bruges i madlavning.

Styrke



Schweizisk Emmental AOP

Varenr.:	3833 (2,5 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Emmedalen, Schweiz
Fedt:	45+ / 33 %
Lagring:	Minimum 4 måneder
Smag:	Fyldig, sød og nøddeagtig.

Osten kommer fra Emmedalen i Schweiz, og fremstilles af upasteuriseret mælk. Osten modnes i mindst 4 måneder og her dannes de karakteristiske huller og den nøddeagtige, milde smag. AOP-kvalitetsbeskyttelsen sikrer blandt andet, at osten kommer fra Emmedalen, og at køerne udelukkende har spist naturligt foder som græs og hø.

Styrke



Président Madrigal

Varenr.: 1700 (12 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Loire, Frankrig
 Fedt: 50+ / 25 %
 Lagring: Ca. 8 uger
 Smag: Mild og lidt sødlig
 nøddesmag

Président Madrigal er en gul ost, der er i familie med både emmental og gouda. Osten produceres i Loire, og navnet stammer fra et italiensk musik-stykke fra det 14. århundrede. Madri-gal har store flotte huller. Smagen er mild og nøddeagtig. Brug osten på ostebuffeten og i kolde og varme retter.

Styrke



Président Saint Paulin

Varenr.: 1607 (1,9 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Loire-Atlantique, Frankrig
 Fedt: 45+ / 24 %
 Smag: Mild, men med karakter

Saint Paulin udspringer af trappist-munkenes oste. Saint Paulin var den første franske ost produceret af pasteu-riseret mælk. Den er kendetegnet ved en blød overflade, der ikke bør spises, og en flot orange farve. Smagen er meget karakteristisk, let syrlig og mild. Kon-sistensen er cremet og dog skærefast, og meget velegnet til ostebuffeten men også i madlavning, hvor den smelter fint i en pastasauce eller kan anvendes til quiche og omelet.

Styrke



Port Salut

Varenr.: 1608 (2 kg), 1605 (2,3 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Normandiet, Frankrig
 Fedt: 50+ / 29 %
 Lagring: 1 måned
 Smag: Mild og flødeagtig smag

Port Salut blev for første gang frem-stillet for mere end 200 år siden af trappistmunkene på klostret Notre Dame du Port du Salut i Normandiet. Senere blev produktionsrettighederne videregivet til et mejeri i Bretagne i Frankrig. Såvel smagen som duften på Port Salut er mild og en anelse syrlig, konsistensen er halvfast og elastisk. Port Salut er også velegnet for dem, som foretrækker milde oste.

Styrke



Appenzeller

Varenr.: 3834 (6,5 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Termiseret komælk
 Region, land: Appenzell, Schweiz
 Fedt: 48+ / 34 %
 Lagring: 3-4 måneder
 Smag: Pikant og raffineret

De frodige græsgange ved foden af Alperne danner naturligvis et godt grundlag for en meget sund og næ-ringsrig mælk. Ostens uforlignelige aroma stammer fra en speciel lage, som er tilsat urter, hvis eksakte sam-mensætning har været hemmeligholdt i århundreder. Osten bliver smurt jævnlgt med denne lage under lagrin-gen.

Styrke





Gruyère AOP

Varenr.:	20037 (2,5 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Gruyère, Schweiz
Fedt:	49+ / 35 %
Lagring:	6 måneder
Smag:	Cremet og fyldig

En fast ost af råmælk. Under modningen bliver skorpen vasket i en saltopløsning, der giver osten en kraftig aroma. Gruyère minder om Emmental, men har en knap så tør konsistens og ingen huller. Smagen er meget karakteristisk og fyldig. Køerne, som giver mælken til denne ost, har udelukkende spist frisk græs og hø, hvilket er en del af AOP-kvalitetsbeskyttelsen.

Styrke



Grottelagret Gruyère AOP

Varenr.:	3831 (2,5 kg),
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Gruyère, Schweiz
Fedt:	49+ / 35 %
Lagring:	12 måneder
Smag:	Fyldig med smag af smør og karamel

De bedste Gruyère-oste bliver udvalgt til en ekstra lang lagring i sandstens-grotter med konstant temperatur og høj fugtighed. Undervejs bliver osten vendt og vasket med saltvand. Resultatet er en ekstra fyldig smag og små, knasende krystaller. Uovertruffen ost på buffeten.

Styrke



Zanetti Parmigiano Reggiano DOP

Varenr.:	2704 (200 g), 2710 (2 kg), 2707 (38 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Reggio Emilia, Italien
Fedt:	32+ / 28 %
Lagring:	24 måneder
Smag:	Lagret og med et strejf af sødme

Parmigiano Reggiano (den ægte parmesan) er en fastost med en let fedtet overflade. Osten har ingen hulsætning, og der er ofte små, hvide krystaller i ostemassen, der viser sig, når osten har lagret omkring to år. Først da har osten opnået sin karakteristiske smag med et strejf af sødme.

Styrke



Zanetti Økologisk Parmigiano Reggiano DOP

Varenr.:	2666 (150 g), 2670 (1 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Reggio Emilia, Italien
Fedt:	32+ / 28 %
Lagring:	20-22 måneder
Smag:	Fyldig, med et strejf af sødme

Ægte Parmigiano Reggiano fremstillet af økologisk mælk. Der er ofte små, hvide krystaller i ostemassen, som indikerer den lange modningstid. Parmesan i køkkenet tilfører retter umami (den femte grundsmag, også kaldet 'velsmag'). Brug derfor osten til at smage til med og give dybde i diverse retter.

Styrke



Parmigiano Reggiano DOP i flager

Varenr.:	2669 (500 g)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Reggio Emilia, Italien
Fedt:	32+ / 28 %
Lagring:	12-14 måneder
Smag:	Lagret og med et strejf af sødme

Smagen er fyldig, lagret og nærmest sødlig, præcis som de store Parmigiano Reggiano-hjul på op mod 40 kg. Disse flager kommer nemlig fra den store ost. Drys flagerne over en salat eller som topping til carpaccio eller en varm ret.

Styrke



Galbani Grana Padano DOP

Varenr.:	2783 (100 g), 2716 (200 g), 2789 (500 g), 20110 (1 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	32+ / 28%
Lagring:	14-16 måneder
Smag:	Mild, let syrlig og salt smag

Historisk egnssost fra Norditalien lavet på upasteuriseret komælk. Bræk og nyd eller riv den over varme retter eller brug, hvor du ønsker fylde og umami-smag.

Styrke



Zanetti Grana Padano DOP

Varenr.:	2720 (200 g), 2712 (1 kg), 2711 (2 kg),
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	32+ / 28 %
Lagring:	17 måneder
Smag:	Rund, let saltet med karakter

Grana Padano er Parmigiano Reggiano's milde "søster". Zanettis Grana Padano lagres på træhylder i 17 måneder, således at osten opnår den helt rigtige smag. Grana Padano har en fast, let smuldrende konsistens og en helt fantastisk, karakterfuld smag. Brug i madlavning og salater eller servér på ostebuffeten.

Styrke



Grana Padano DOP

Varenr.:	2714 (2 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	32+ / 28 %
Lagring:	12-14 måneder
Smag:	Mild, let saltet

Denne Grana Padano er lagret i kortere tid og har derfor en mildere smag.

Styrke



Zanetti Grana Padano DOP friskrevet

Varenr.:	20033 (1 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	32+ / 29 %
Lagring:	10-12 måneder
Smag:	Rund, let saltet med karakter

Nogle ynder at rive osten selv, mens andre holder af bekvemmeligheden ved, at osten er revet på forhånd. Denne ost rives af hele hjul uden skorper. Det er fintrevet og har den samme fantastiske og karakterfulde smag som den hele ost. Osten giver ekstra smag i madlavningen - revet over utallige varme retter, f.eks. på pasta eller gratinerede retter.

Styrke



Grana Padano DOP i flager

Varenr.:	2745 (500 g), 20034 (2 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	32+ / 28 %
Lagring:	17 måneder
Smag:	Rund, let saltet med karakter

Disse flager kommer fra en hel Grana Padano, der er lagret på træhylder i 17 måneder. Grana Padano har en helt fantastisk og karakterfuld smag. Det smager man tydeligt, når disse flager er drysset over en salat eller topper en Carpaccio.

Styrke



Galbani revet Grangusto

Varenr.:	2735 (100 g), 2755 (1 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Polen
Fedt:	43+ / 29 %
Smag:	Fyldig og let salt

Grangusto betyder "stor smag" på italiensk. Smagen er let saltet. Osten er friskrevet. Drys den over en salat eller anvend til en varm ret - det gøres ikke enklere.

Styrke



Galbani revet Mozzarella

Varenr.:	2438 (150 g) 2437 (2 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Frankrig/Polen
Fedt:	38+ / 20 %
Smag:	Blød og rund

Galbanis revne mozzarella er den perfekte mozzarella til varme retter. Den laves efter samme strenge kvalitetskrav som den klassiske friske mozzarellakugle, men vandindholdet er dog lavere for at osten skal være så nem som mulig at arbejde med i køkkenet. Desuden er osten i små tern, der gør det nemmere at fordele på retten.

Styrke



Italiensk revet ost

Varenr.: 2732 (250 g), 2731 (500 g),
2728 (1 kg i pose),
2737 (1 kg i plast)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Upasteuriseret komælk
Region, land: Lombardiet, Italien
Fedt: 32+ / 28 %
Smag: Fyldig smag i varm mad

Denne ost er en blanding af revet Parmigiano Reggiano, Grana Padano og andre hårde, italienske oste. Ostene rives og dehydreres derefter. Det giver osten en lidt anden smag end den hele ost, men også en betydelig længere holdbarhed.

Styrke



Zanetti Gran Spicco

Varenr.: 20125 (2 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Upasteuriseret komælk
Region, land: Polen
Fedt: 32+ / 29 %
Smag: Mild og alligevel fyldig

Denne faste ost har en mild smag men samtidig lagret smag. Brug i madlavning.

Styrke



Provolone DOP

Varenr.: 2614 (1,5 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret komælk
Region, land: Lombardiet, Italien
Fedt: 45+ / 31 %
Lagring: 2 måneder
Smag: Pikant og mild

Den kugleformede provolone kaldes populært for "osten med hals". Formen kommer af, at man binder en snor om halsen på ostene og hænger dem til modning to og to. Provolone er fremstillet af komælk og har en lys, gul ostemasse med enkelte småhuller. Jo længere tid osten modner, jo mere smag får den. Skorpen består af et tyndt lag parafin, som fjernes ved servering.

Styrke



Rød Prima Donna

Varenr.: 4889 (275 g), 4698 (1 kg),
4723 (3 kg), 4722 (12 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret komælk
Region, land: Holland
Fedt: 45+ / 32 %
Lagring: Minimum 9 måneder
Smag: Med noter af parmesan og gouda

Rød Prima Donna er en unik fastost med sin helt egen smag med et strejf af sødme og noter fra både parmesan og gouda. Under lagringen opnår osten de små knasende krystaller, som er med til at give den himmelske smag og konsistens. Brug osten på ostetallerkenen eller som snack/antipasto. Prøv den også som flager i en salat eller revet som gratinering.

Styrke



Blå Prima Donna

Varenr.: 20244 (275 g), 4699 (1 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret komælk
Region, land: Holland
Fedt: 45+ / 30 %
Lagring: 4 måneder
Smag: Mild og rund smag

Denne ost er Prima Donna-familiens lillebror. Blå Prima Donna er kun lagret fire måneder, og den har derfor en mildere smag end Rød Prima Donna. Smagen er dog stadig aromatisk og nøddeagtig, og konsistensen er fast.

Styrke



Sort Prima Donna

Varenr.: 4890 (275 g),
4700 (1,3 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret komælk
Region, land: Holland
Fedt: 45+ / 32 %
Lagring: Minimum 12 måneder
Smag: Fyldig og karakterfuld

Sort Prima Donna har den karakteristiske, nøddeagtige smag med et strejf af sødme. Osten har mere fyldig smag end Rød Prima Donna, idet den er modnet længere. Sort Prima Donna er lagret minimum 12 måneder, og de kendte små knasende krystaller, som vidner om en lang lagring, findes også i Sort Prima Donna.

Styrke



Rød Prima Donna i flager

Varenr.: 4898 (90 g), 4900 (500 g)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 45+ / 32 %
 Smag: Med noter af parmesan og gouda

Rød Prima Donna fås også i flager, som er perfekt til madlavningen, hvor den vil tilføre enhver - både kold og varm ret - ekstra god smag. Drys fx flagerne over en salat eller carpaccio. Men brug den også i varme retter, hvor den smelter og giver god smag.

Styrke



Maasdam

Varenr.: 4727 (12 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 45+ / 29 %
 Lagring: 3 måneder
 Smag: Mild og sød smag

Maasdam er en hollandsk fastost. Den genkendes på sin flotte hulsætning samt ikke mindst sin særegne søde, milde og nøddeagtige smag. Maasdam har utallige anvendelsesmuligheder i både kolde og varme retter.

Styrke



Landana Gouda

Varenr.: 20314 (1,2 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 48+ / 31 %
 Lagring: 4-6 uger
 Smag: Sød og frugtagtig

Holland har lange traditioner for at producere ost. Gouda er Hollands mest kendte ost. Gouda blev oprindeligt fremstillet på gårde i landsbyen Gouda i det 6. århundrede, og man æltede på det tidspunkt ostemassen med tærne! Denne Gouda har gul voksskorpe og en fast, men smidig konsistens. Smagen er sød og frugtagtig.

Styrke



Landana Gouda med Chili

Varenr.: 4739 (4 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 50+ / 31 %
 Lagring: Omkring 8 uger
 Smag: Pikant, men dog ikke stærk

Denne ost er tilsat chili, hvilket giver en ost med bid i. Smagen er varm og pikant, dog uden at være stærk. Osten kan indgå i ostebuffeten, men er også velegnet i madlavning, hvor den giver enhver ret et pift. For eksempel i mexicanske nachos eller revet over et fad ovnkartofler.

Styrke



Landana Gouda med Pesto

Varenr.: 4689 (5 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 50+ / 32 %
 Lagring: 6-8 uger
 Smag: Krydret og aromatisk

I Holland har man tradition for at tilsætte smag til oste, for eksempel krydderier. Det giver en række anderledes og spændende oste. Denne gouda tilsat pesto er flot grøn, og har en helt speciel og krydret smag. Konsistensen er halvfast. Osten skiller sig virkelig ud både i smag og udseende på ostebuffeten, men er også god i madlavning.

Styrke



Landana Gouda med Tomat og Oliven

Varenr.: 4735 (4 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 50+ / 31 %
 Lagring: Ca. 8 uger
 Smag: Med smag af Middelhavets krydderier

Denne gouda er tilsat tomat, oliven og hvidløg. Resultatet er en dejlig ost med smag af Middelhavets krydrede køkken. Nyd den som den er, eller brug den i køkkenets kolde og varme retter.

Styrke



Landana Gouda med Brændenælder

Varenr.: 4740 (4 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 50+ / 32 %
 Lagring: 5-6 uger
 Smag: Aromatisk med strejf af brændenælder

Denne gouda er tilsat friskhakkede brændenælder og hvidløg, hvilket giver osten en ekstra aromatisk smag. Konsistensen er halvfast, og dermed nem at skære.

Styrke



L'Artisan Pikant

Varenr.: 20359 (2 kg, OBS halv ost)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Twente, Holland
 Fedt: 48+ / 34 %
 Lagring: 16 uger
 Smag: Med sødme fra karamel

En fantastisk gårdost fremstillet siden 1985 af mejeristen Herbert på et lille gårdmejeri. Ostene fremstilles efter autentiske håndværksmæssige traditioner med mælk fra Herberts egne køer, hvorved han kan garantere oste med en fantastisk smag og en uovertruffen kvalitet. L'Artisan vaskes i karamel under lagringen, hvilket giver en flot kastanjeifarvet skorpe. En lagret ost med et strejf af karamel.

Styrke



L'Artisan med Chili

Varenr.: 20358 (2 kg, OBS halv ost)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 50+ / 32 %
 Lagring: Ca. 8 uger
 Smag: Kraftfuld med smag af chili

Flot og dekorativ hollandsk gårdost med stærke og lidt sødlige noter fra chili. Konsistensen er havfast og lidt cremet.

Styrke



L'Artisan Peber Trio

Varenr.: 20357 (2 kg, OBS halv ost)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 50+ / 32 %
 Lagring: Ca. 8 uger
 Smag: Balanceret smag af peber

Cremet hollandsk gårdost smagt til med tre typer peber, som osten også er dekoreret med.

Styrke



L'Artisan med græskarkerner

Varenr.: 20355 (2 kg, OBS halv ost)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Holland
 Fedt: 50+ / 32 %
 Lagring: Ca. 8 uger
 Smag: Krydret og nøddeagtig

Ost fra et hollandsk gårdmejeri. Osten har en sød og nøddeagtig smag fra græskarkerner.

Styrke



Allerum Präst

Varenr.: 109310 (410 g),
 109390 (12,5 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Kristianstad, Sverige
 Fedt: 55+ / 35 %
 Lagring: 12 måneder
 Smag: Rig og fyldig

En klassisk svensk ost med rødder flere hundrede år tilbage. Smagen er rig og fyldig, og konsistensen er cremet. En ost med karakter - uden at være for stærk. Präst er velegnet på morgenbuffet, som snack, på morgenbuffeten, eller i madretter, hvor osten giver god smag.

Styrke



Allerum Herrgård

Varenr.:	108310 (410 g)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Kristianstad, Sverige
Fedt:	45+ / 28 %
Lagring:	12 måneder
Smag:	Nøddeagtig og karakterfuld

Herrgård er en klassisk svensk ost. Allerum Herrgård fremstilles af gode lokale råvarer og lagres i hele 12 måneder. Den lange lagring giver en vellagret ost fuld af kraft. Smagen er stor og har en tydelig karakter samt en let nøddeagtig smag. Brug osten på morgenbordet, på brød og på ostebordet.

Styrke



Cahills Porter Cheese

Varenr.:	6691 (2,3 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Limerick, Irland
Fedt:	45+ / 32 %
Lagring:	Minimum 5 måneder
Smag:	Med et strejf af porter

Osten fremstilles på et gårdmejeri ejet af familien Cahill i det sydvestlige Irland. Denne traditionelle irske cheddar bliver efter lagring tilsat irsk porter, brygget af Guinness i Dublin, hvilket giver osten et flot brunligt mønster og en fin smag med et strejf af porter. En anderledes men meget dekorativ ost på ostebuffeten.

Styrke



Grandma Singletons Mild hvid Cheddar

Varenr.:	6720 (2,5 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lancashire, England
Fedt:	48+ / 34 %
Lagring:	Minimum 4 måneder
Smag:	Mild og lidt cremet smag

Cheddar blev første gang fremstillet i slutningen af det 16. århundrede. Cheddaren er fast i konsistensen, hvilket gør den let at skære eller rive. Smagen er lidt cremet. Cheddar kan bruges i alle former for varme retter - enten i skiver, tern eller revet. Osten kan også indgå i en ostanretning.

Styrke



Grandma Singletons økologisk Cheddar i skiver

Varenr.:	6696 (150 g, skiver)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lancashire, Storbritannien
Fedt:	48+ / 37 %
Lagring:	Minimum 4 måneder
Smag:	Klassisk mild cheddarsmag

Cheddar fremstillet af økologisk mælk. Seks flotte skiver med en god og mild klassisk cheddarsmag, lige til at bruge til sandwich eller lignende.

Styrke



Grandma Singletons økologisk Mature Cheddar

Varenr.:	6697 (200 g)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lancashire, Storbritannien
Fedt:	48+ / 37 %
Lagring:	9-12 måneder
Smag:	Intens cheddarsmag

Denne cheddar har en stor mundfylde og mere intens smag grundet sin lagring. Osten er stadig cremet og velsmagende.

Styrke



Grandma Singletons Rød Cheddar i skiver

Varenr.:	6746 (1 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	England
Fedt:	48+ / 34 %
Lagring:	4 måneder
Smag:	Mild og lidt cremet

Engelsk cheddar i praktisk emballage med tre separate rum. Hver skive måler 9,2 x 9,2 cm. Smelter fint i burgers, sandwich og varme retter - og bidrager med en mild smag af ost.

Styrke



Grandma Singletons Sage Derby

Varenr.: 6726 (1,25 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Lancashire, England
 Fedt: 48+ / 34 %
 Lagring: Minimum 4 måneder
 Smag: Med et strejf af salvie

Sage Derby er en usædvanlig ost fra Derbyshire ved foden af Penninnerne. Osten blev første gang fremstillet i 1700-tallet og dengang kun til festlige lejligheder (som høsten eller julen). Det er en spændende ost tilsat tørret salvie, hvilket giver en flot grønmarmorering. Sage Derby har en mild smag med et pikant strejf af salvie, som bliver kraftigere, jo ældre osten er.

Styrke



Grandma Singletons Oak Smoked Cheddar

Varenr.: 6641 (1,1 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Midtengland, England
 Fedt: 49+ / 34 %
 Lagring: 10-14 måneder
 Smag: Røget og karakterfuld

Denne cheddar er ægte røget – hvilket vil sige, at osten er ikke tilsat røg-aroma, men røget efter traditionelle metoder i eget røgeri på mejeriet. Det giver en røget og karakterfuld smag i balance.

Styrke



Applewood

Varenr.: 6723 (1,5 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Somerset, Storbritannien
 Fedt: 53+ / 34 %
 Lagring: 3-4 måneder
 Smag: Nøddeagtig

Applewood er en sydengelsk cheddar røget med røg fra brændt æbletræ – deraf navnet. Osten har fået et drys paprika på overfladen, hvilket giver hver ost det unikke udseende. Smagen af røg er delikat med et strejf af sødme.

Styrke



Seriously Extra Mature Cheddar

Varenr.: 20232 (200 g)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Skotland, Storbritannien
 Fedt: 48+ / 35 %
 Lagring: Ca. 14 måneder
 Smag: Seriøst smagfuld

Smagen er fyldig og lagret men stadig cremet og blød. Osten har en let smuldrende konsistens. Skær osten i tykke skiver og nyd på buffeten, i sandwich eller brug til at gratinere med.

Styrke



Seriously Vintage Cheddar

Varenr.: 6629 (2,5 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Skotland, England
 Fedt: 48+ / 34 %
 Lagring: 18 måneder
 Smag: Intens og fyldig - men ikke stærk

Seriously Strong er navnet på vellagrede cheddaroste med stor smag. Jo længere tid en ost lagrer, jo mere smag får den. Denne vintage cheddar er lagret i 18 måneder. Derfor har den en intens og fyldig (og alligevel balance-ret) smag med noter af karamel. Konsistensen er let smuldrende, hvilket er typisk for cheddar. Server på ostebuffeten - eller brug til at gratinere retter med, dér hvor du ønsker lidt ekstra smag.

Styrke



Galloway rød Cheddar

Varenr.: 20075 (2,5 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Skotland, England
 Fedt: 48+ / 34 %
 Lagring: 6-8 måneder
 Smag: Mild og lidt cremet smag

Galloway Cheddar kommer fra det skønne, regnfulde og frodige vestlige Skotland. Denne cheddar har en mild, lidt cremet smag, som udvikles, efterhånden som osten modner. Den røde farve kommer fra annatto (planteudtræk). Farven har ingen betydning for smagen - men giver kolorit til ostebuffeten eller madretten. Brug til sandwich, gratinering, revet over nachos - eller blot som den er.

Styrke



McLelland rød revet Cheddar

Varenr.: 6611 (1 kg),
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Skotland, England
 Fedt: 51+ / 32 %
 Lagring: 3 måneder
 Smag: Mild og lidt cremet smag

Oprindelig stammer cheddar fra England, men i dag fremstilles osten mange steder i verden. Denne Cheddar er produceret i Skotland og lagret omkring 3 måneder. Den har en mild, cremet smag, som udvikles efterhånden som osten modner. Osten anvendes udelukkende til madlavning, hvor den er ideel til gratinering. Smelter flot og smager dejligt.

Styrke 



Cheddar i skiver

Varenr.: 20160 (1 kg)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Belgien
 Fedt: 50+ / 32 %
 Lagring: 4-6 uger
 Smag: Mild

Dejlig mild cheddar i praktisk emballage. Skiverne er lagt i lag, hvilket gør dem nemme at anvende. Cheddar i skiver er velegnet i sandwich og toast m.v. Hver skive måler 10 x 10 cm.

Styrke 

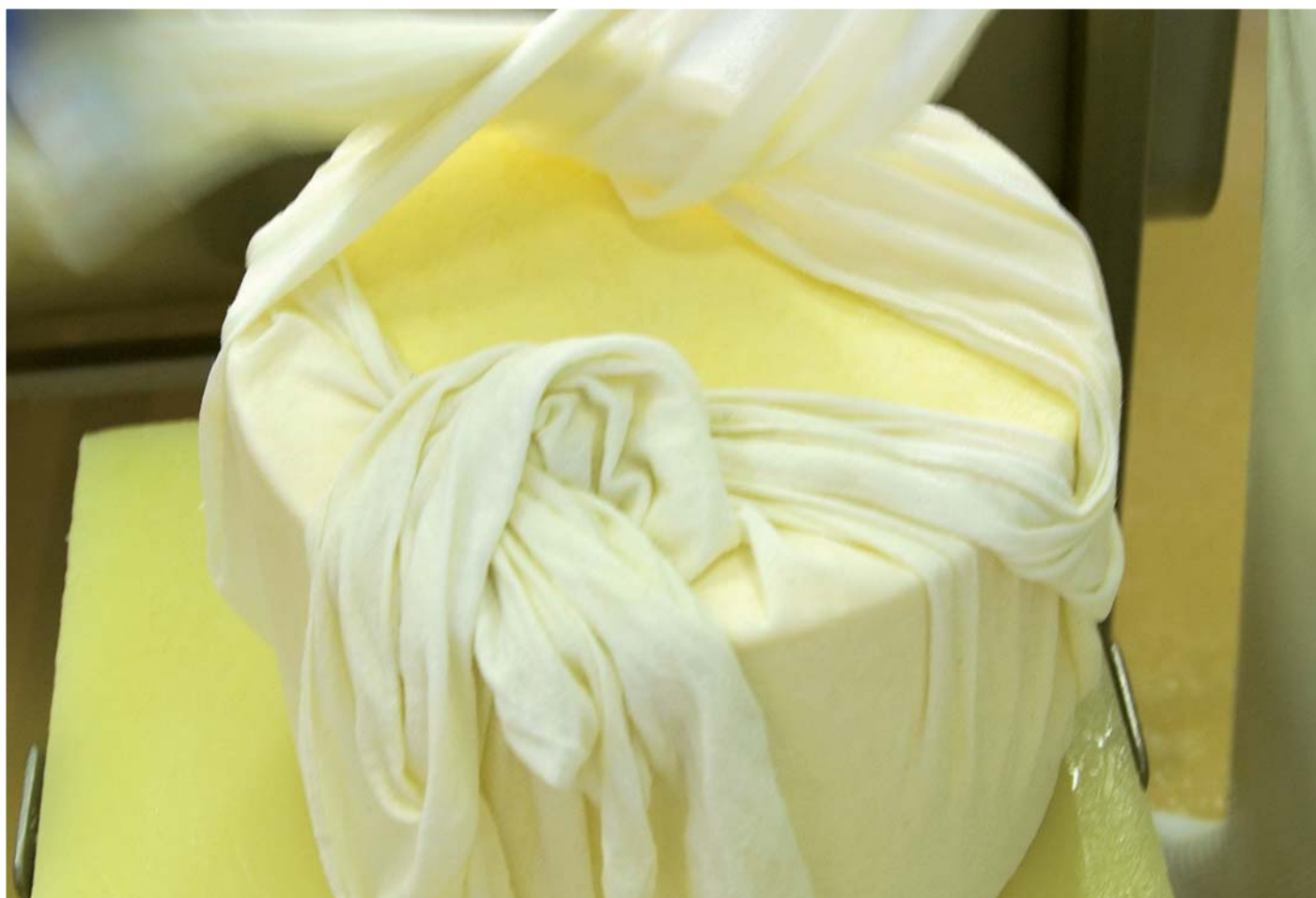


Gouda i skiver

Varenr.: 20158 (500 g)
 Ostetype: Gul ost
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Belgien
 Fedt: 48+ / 31 %
 Lagring: 4-6 uger
 Smag: Sød og nøddeagtig

Denne Gouda i skiver har en god, fast konsistens, og smagen er sød og nøddeagtig. Ideel til sandwich.

Styrke 





BLÅSKIMMEL

Roquefort er uden tvivl Frankrigs mest kendte blåskimmelost, mens Italien har sin gorgonzola - og Danmark sin danablu. Mejeristerne tilsætter blåskimmelkultur til mælken i starten af produktionsprocessen. Blåskimlen kan dog kun vokse, når den er i kontakt med ilt. Derfor prikker man ostene med store nåle. Når luften trænger ind i de små kanaler, vokser blåskimlen frem, osten modner, og smagen bliver fuldendt. Man kan komme til at ramme sådan en ”prik-kanal”, når man skærer osten ud. Så ser man en lige blå linje ned gennem osten.

Også blandt de blå oste er der stor variation. Gorgonzola kan være næsten sødlig i smagen, mens roquefort er meget salt og kraftig. Og endelig er der en gruppe af blåskimmeloste med hvidskimmel på overfladen. Her er smagen meget mild og kan være et godt sted at starte for en ”nybegynder”.

Tips til anvendelse

Tag blåskimmelosten ud af køleskabet mindst en time før den skal nydes for at få den største smag. Blåskimmelostens salte smag trives allerbedst i sødt selskab. Prøv for eksempel med akaciehonning, modne pærer eller honning-ristede nødder. Blåskimmelost kan også bruges i madlavning, for eksempel i salater eller i saucer.



Galbani Gorgonzola Intenso DOP

Varenr.:	20142 (150 g), 2219 (1,5 kg), 2218 (6 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	48+ / 27 %
Smag:	Pikant blåskimmelsmag

Galbanis Gorgonzola Intenso er kendetegnet ved en ideel balance mellem den halvfast og alligevel cremede konsistens og en fyldig, delikat smag af blåskimmel. Denne ost har sin naturlige plads på ostebuffeten, men også i køkkenet. Brug den i salater og i varme retter for at opnå en pikant blåskimmelsmag. Osten er også særdeles velegnet i dressinger og i saucer.

Styrke



Galbani Gorgonzola Cremoso DOP

Varenr.:	20141 (150 g), 2215 (1,5 kg), 2216 (6 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	48+ / 28 %
Smag:	Delikat, mild smag af blåskimmel

Galbanis Gorgonzola Cremoso er den mest cremede af Galbanis gorgonzolaer. Det er den type gorgonzola, som italienerne selv foretrækker. Udover den cremede konsistens har osten en delikat, let sødlig og mild smag samt en fin blåskimmelmarmorering. Brug den i madlavningen til at give retten en mild smag af blåskimmel.

Styrke



Galbani Dolcelatte

Varenr.:	2217 (1,5 kg), 2212 (6 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	58+ / 27 %
Smag:	Mild raffineret smag af blåskimmel

Dolcelatte, som betyder "den søde smag" på dansk, minder meget om en Gorgonzola, men må ikke kaldes for Gorgonzola, da mælken er tilsat fløde. Dolcelatte har en balanceret, fyldig og dog mild blåskimmelsmag og en dejlig cremet konsistens. Osten hører naturligt hjemme på en ostebuffet såvel som i madlavningen.

Styrke



Igor Gorgonzola DOP

Varenr.:	2239 (200 g), 2205 (1,5 kg)
Ostetype:	Blåskimmelost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	53+ / 26 %
Smag:	Pikant og sødmefyldt

Denne gorgonzola af typen dolce er cremet og har en lys blåmarmorering. Smagen er sødlig uden at være skarp. Brug i køkkenet i fx salater og på bruschetta eller sæt på ostebuffeten med bage eller friske pærer.

Styrke



Igor økologisk Gorgonzola DOP

Varenr.:	2235 (170 g)
Ostetype:	Blåskimmelost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	53+ / 26 %
Smag:	Pikant og sødmefyldt

Denne gorgonzola er lavet af økologisk mælk. Osten er dejligt cremet. Smagen er mild og lidt sødlig uden at være skarp. Gorgonzola kan både afrunde en sauce og gøre lykke i en ostanretning.

Styrke



Roquefort Société AOP

Varenr.:	20273 (100 g), 1390 (1,25 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Upasteuriseret fåremælk
Region, land:	Aveyron, Frankrig
Fedt:	55+ / 32 %
Smag:	Karakterfuld og salt smag

 gte Roquefort lagres i grotterne under hjerget Combalou. Her strømmer kølige vinde via klippespr kker og giver optimale betingelser, da fugtigheden og temperaturen er konstant året rundt. Den upasteuriserede fåremælk giver en helt speciel og raffineret smagsoplevelse. Smagen er ren og salt, hvilket g r godt med mælkens sødme. Ostemassen er fugtig og smuldrende og smelter i munden. Den skæres bedst ud med en "opvarmet" kniv.

Styrke



Pr sident Fourme d'Ambert AOP

Varenr.:	1222 (2,3 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Auvergne, Frankrig
Fedt:	50+ / 29 %
Smag:	Mild og pikant

Klassikeren Fourme d'Ambert er en af Frankrigs ældste oste. Den er opkaldt efter den lille by Ambert i det smukke Auvergne i Midtfrankrig. Fourme d'Ambert er cylinderformet. Bag den let knudrede overflade, som ikke spises, skjuler sig en flot, cremet, bl mar-moreret ostemasse, som har en mild og rund smag af blåskimmel med et strejf af nødder. Fourme d'Ambert er en af de mildeste af bl skimmelostene.

Styrke



Pr sident Bleu d'Auvergne AOP

Varenr.:	1217 (1,3 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Auvergne, Frankrig
Fedt:	55+ / 30 %
Smag:	Ren og afrundet

Bleu d'Auvergne - eller den blå fra Auvergne - kommer fra det gamle og smukke vulkanomr de i Auvergne i Midtfrankrig. Bleu d'Auvergne har en pikant duft og en ren smag med en antydning af krydderurter. Med tiden bliver overfladen let orange og en anelse fugtig, det er helt normalt. Smagen er konstant under udvikling og bliver mere pikant og intens med alderen.

Styrke



Pr sident Le Bleu

Varenr.:	1225 (125 g), 1226 (2,6 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Auvergne, Frankrig
Fedt:	60+ / 32 %
Smag:	Mild, rund og karakterfuld på samme tid

En nyere ost fra den lille bjerglandsby Riom es Montagne i det sydlige Frankrig. Byen ligger i en region med lange traditioner for blåskimmel, blandt andet Bleu d'Auvergne og Fourme d'Ambert. Le Bleu er mild og rund i smagen, men samtidig karakterfuld og fyldig. Konsistensen er blød og cremet.

Styrke



Brie Bleu

Varenr.:	1221 (1,8 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Frankrig
Fedt:	70+ / 36 %
Smag:	Mild, cremet med fin eftersmag af blå ost

Brie Bleu er en unik kombination af hvid- og blåskimmelost med en fyldig og sm ragtig ostemasse. Smagen er s d og en anelse krydret, og skorpen er flot hvid og dufter svagt af champignon.

Styrke



Cropwell Bishop Stilton PDO

Varenr.:	6208 (1,25 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Nottinghamshire, England
Fedt:	48+ / 35 %
Smag:	Intens smag af blåskimmel

"Ostenes Konge" er blevet produceret i mere end 300 år i de tre grevskaber Leicestershire, Derbyshire og Nottinghamshire. De h ndv rksm essige metoder er stort set uforandrede. Stilton har en grå/brun naturskorpe - som ikke bør spises - og konsistensen er halvfast og let cremet. Smagen er pikant med et intenst, krydret bl t strejf. Den g r rigtig godt i spænd med noget sødt.

Styrke



FÅRE- OG GEDEMÆLK- OST

Både geder og får blev holdt som husdyr lang tid før kørerne. Allerede for over 12.000 år siden har man fremstillet oste af gedemælk i området omkring Middelhavet. Geder og får er gode til at tilpasse sig, og vi finder derfor ofte dyrene i tørre områder eller egne med store temperatursvingninger.

Gedeoste kendes på deres kridhvide ostemasse. Den hvide farve skyldes, at gedemælk har et lavt indhold af karoten (naturligt gyldent farvestof). Gedemælkens protein er i øvrigt lettere at fordøje end komælkens, og kan derfor (sammen med fåremælk) være et godt valg for personer med mælkeallergi overfor komælk.

Fåreoste har en knap så markant smag som gedeoste, og er ofte meget ”fede” og mere cremede i smagen, da fåremælk er en meget næringsrig og koncentreret mælk.

Tips til anvendelse

Både fåre- og gedeoste er med til at skabe variation på ostebuffeten. Men også i madlavningen hører de naturligt hjemme. En af de hurtigste og alligevel mest delikate forretter er en skive gratineret gedeost på et stykke ristet brød, serveret på en bund af salat.



Corsica

Varenr.:	1379 (250 g)
Ostetype:	Hvidskimmel
Mælk:	Pasteuriseret fåremælk
Region, land:	Korsika, Frankrig
Fedt:	45+ / 28 %
Smag:	Behagelig smag af fåremælk

Corsica bliver produceret på Middelhavssøen af samme navn. Øens klima og klippefyldte landskab er perfekte rammer for de græssende får. Corsica er en delikat ost med halvfast konsistens og en behagelig, afrundet smag af fåremælk. Smagen ændrer sig i takt med modningen og bliver mere og mere karakteristisk. Overfladen er vasket i saltvand og er grålig med et rustikt udseende.

Styrke



P'tit Basque Istara

Varenr.:	1276 (650 g)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret fåremælk
Region, land:	Baskerlandet, Frankrig
Fedt:	50+ / 34 %
Lagring:	Min. 70 dage
Smag:	Pikant med lang og ren eftersmag

En lille tomme fra Pyrenæerne, fremstillet af pasteuriseret fåremælk. Den mørkeorange overflade har markeringer efter en kurv, da man i gamle dage lavede osten i kurve. Navnet betyder "lille kurv". Ostemassen er lys gul. Smagen er mild af fåremælk. Flot ost på ostebordet.

Styrke



Ossau Iraty Istara AOP

Varenr.:	1235 (4 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret fåremælk
Region, land:	Baskerlandet, Frankrig
Fedt:	52+ / 34 %
Lagring:	4 måneder
Smag:	Pikant med lang og ren eftersmag

Måske en af Frankrigs allerældste oste? I tidligere tider, når sneen lukkede bjergpassene om vinteren, var osten en vigtig del af forrådskammeret; den næringsrige ost kunne holde længe. Denne bjergost er lavet af mælk fra får, der har græsset i Pyrenæerne. Konsistensen er fast og smelter alligevel på tungen. Smagen er lagret - minder en anelse om en Manchego. En flot og autentisk ost til buffeten.

Styrke



Zanetti Pecorino Romano DOP

Varenr.:	20027 (200 g)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret fåremælk
Region, land:	Lazio, Italien
Fedt:	36+ / 32 %
Lagring:	Minimum 8 måneder
Smag:	Fyldig og lidt salt

Pecorino Romano er én af de ældste oste, og den kan spores helt tilbage til det første århundrede efter Kristi fødsel. Osten har sin oprindelse i regionen Lazio og fremstilles udelukkende af frisk mælk fra får, som går på græs-gange i Lazio. Det gør denne Pecorino Romano også. Den smager af meget og er lidt salt. God i madlavning.

Styrke



Pecorino Il Martano

Varenr.:	2750 (1,7 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret fåremælk
Region, land:	Toscana, Italien
Fedt:	50+ / 34 %
Lagring:	3 måneder
Smag:	Kraftig smag

Denne spændende ost kommer fra den smukke Toscana-region i Italien. Pecorino Il Martano er en halvfast fåremælksost med en hvid-gul ostemasse og en flot mørk skorpe. Den har en kraftig smag.

Styrke



Pecorino Caciottone

Varenr.:	2751 (2 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret fåremælk
Region, land:	Toscana, Italien
Fedt:	45+ / 29 %
Lagring:	2 måneder
Smag:	Mild og behagelig

Pecorino Caciottone er en halvfast gul ost fra Toscana-regionen. Den har en dejlig, mild og behagelig smag. Skorpen er flot lysebrun og selve ostemassen er lysegul.

Styrke



Pecorino Brigante

Varenr.: 2753 (1,5 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret fåremælk
Region, land: Sardinien, Italien
Fedt: 45+ / 31 %
Lagring: 120 dage
Smag: Mild smag af fåremælk

Pecorino Brigante kommer fra den nordlige del af Middelhavets Sardinien. Denne Pecorino er en mild ost med en karakteristisk smag af fåremælk. Osten er lagret i ca. 4 måneder og har en gul og indbydende farve. Konsistensen er fast, og smagen er mild. Også god til madlavning som de andre Pecorino-oste.

Styrke



Pecorino Medoro Sardo DOP

Varenr.: 20019 (3 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret fåremælk
Region, land: Sardinien, Italien
Fedt: 55+ / 35 %
Lagring: 120 dage
Smag: Fyldig uden at være for kraftig

Pecorino Medoro Sardo stammer fra Sardinien, som har lang tradition for fåremælksoste. Den sardinske fåremælk opnår sin helt specielle smag takket være fårenes frie liv, den specielle vegetation og øens klimatiske forhold. I 1991 fik osten DOP-stemplet. Osten har en fast konsistens og en flot, gul farve og en brunlig overflade. Smagen er dejlig fyldig, uden at blive for kraftig.

Styrke



Pecorino med Trøfler

Varenr.: 2854 (1,2 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret fåremælk
Region, land: Toscana, Italien
Fedt: 50+ / 34 %
Lagring: 40 dage
Smag: Delikat smag af trøfler

Pecorino med trøfler er en italiensk specialitet fra Toscana. Ost og trøfler er en magisk kombination, som denne toscanske fåremælksost er et bevis på. Trøflerne kommer fra Umbrien og giver osten en umiskendelig og meget delikat smag. Er man til ost og trøfler, så bliver det ikke bedre!

Styrke



Don Bernardo Manchego DOP

Varenr.: 6639 (880 g), 6756 (3 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret fåremælk
Region, land: Castilla la Mancha, Spanien
Fedt: 50+ / 39 %
Lagring: Minimum 100 dage
Smag: Fyldig og lidt cremet

Denne Manchego ost er lagret minimum 100 dage, hvilket giver osten en god, fyldig smag, som også er lidt salt. Det er en fast og en anelse tør ost, som samtidig er fyldig og cremet. Skær i trekanten og server som tapas eller på en ostetallerken.

Styrke



Gran Capitán Semicurado

Varenr.: 6637 (930 g), 6631 (3,17 kg)
Ostetype: Gul ost
Mælk: Pasteuriseret ko-/gede-/fåremælk
Region, land: Castilla la Mancha, Spanien
Fedt: 50+ / 35 %
Lagring: Minimum 35 dage
Smag: Fyldig, men ikke kraftig

Typisk spansk ost af tre slags mælk (ko/ged/får). Semicurado betyder mellem-lagret. Smagen er fyldig uden at være for kraftig. Halvfast og en anelse cremet ost, der nemt kan skæres i skiver eller trekanten, som man gør i Spanien.

Styrke



Président Frisk Gederulle med Urter

Varenr.: 20029 (1 kg)
Ostetype: Friskost
Mælk: Pasteuriseret gedemælk
Region, land: Riblaire, Frankrig
Fedt: 45+ / 20 %
Smag: Let syrlig, frisk og krydret smag

En frisk gederulle fra Président med en mild og delikat smag af gedemælk, hvilket gør den ideel for begyndere. Konsistensen er blød og let smuldrende. Osten er vendt i krydderurter, hvilket giver den en delikat og krydret smag samt et flot ydre.

Styrke



Président Frisk Gederulle med Aske

Varenr.: 1688 (1 kg)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret gedemælk
 Region, land: Riblaire, Frankrig
 Fedt: 45+ / 21 %
 Smag: Mild og let syrlig

Denne friske gederulle har en syrlig og mild smag. Osten er flot dekoreret med kulsort aske. Den har mange anvendelsesmuligheder: For eksempel smurt på brød og i sandwich, i salater og saucer samt i wraps. Vil også gøre sig godt på ostebuffeten.
 Tip: Vi anbefaler, at du anvender handsker, når du håndterer denne ost pga. den sorte farve.

Styrke



Président Petits Chèvres Doux

Varenr.: 20281 (200 g)
 Ostetype: Friskost
 Mælk: Pasteuriseret gedemælk
 Region, land: Poitou-Charentes, Frankrig
 Fedt: 45+ / 20 %
 Smag: Mild og let syrlig

Petits Chèvres Doux er skiver af frisk gedemælksost i en praktisk emballage, der giver mulighed for at bruge af osten af 2 omgange, da der er 100g i hver delemballage. Konsistensen er blød og smidig, og smagen er dejlig mild af gedemælk. Brug gedeostene som forret på brød grillet i ovnen, smuldret i en salat eller blot naturel med lidt italiensk brød.

Styrke



Président Gederulle

Varenr.: 1195 (200 g), 20279 (400 g), 20321 (1 kg)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret gedemælk
 Region, land: Poitou-Charentes, Frankrig
 Fedt: 45+ / 26 %
 Smag: Fra frisk til moden smag

Gedeost med flot tyndt lag hvidskimmel. Osten har som ung en kerne og en lettere smuldrende konsistens, der bliver blødere med tiden. Smagen forandres også i løbet af modningen og går fra frisk og mild til en mere karakteristisk, rund smag af gedeost. God til ostebuffeten, smuldret i salat eller smeltet på en varm bøf.

Styrke



Président Palet de Chèvre

Varenr.: 20035 (120 g)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret gedemælk
 Region, land: Poitou-Charentes, Frankrig
 Fedt: 45+ / 24 %
 Smag: Let syrlig og frisk

Palet de Chèvre er en gedemælks-camembert med en tynd overflade af hvidskimmel. Osten har en lille kerne når den er frisk, og kan være let smuldrende og syrlig. Som osten modner, bliver konsistensen blødere. Smagen er relativ mild og smager ikke kraftigt af gedeost, dog bliver smagen større, som osten modner.

Styrke



Président Crottin

Varenr.: 20039 (2x60 g - 120 g)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret gedemælk
 Region, land: Poitou-Charentes, Frankrig
 Fedt: 45+ / 27 %
 Smag: Fra fyldig til stærk

To små modnede gedeoste i klokke. Denne klassiske franske ost er produceret i Vestfrankrig, som har lange traditioner for fremstilling af gedeost. De små oste har en let "krøllet" overflade og et skønt, smagfuldt indre. Crottin er flot på en ostetallerken eller -buffet.

Styrke



L'Artisan Gedeost med Bukkehorn

Varenr.:	20356 (2 kg, OBS halv ost)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret gedemælk
Region, land:	Holland
Fedt:	50+ / 32 %
Lagring:	Ca. 8 uger
Smag:	Med et sødligt strejf

Fra et hollandsk gårdmejeri kommer denne gedeost, der er med bukkehorn. Osten har en sød og nøddeagtig smag.

Styrke



L'Artisan Gedeost Honning/Timian

Varenr.:	20354 (2 kg, OBS halv ost)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret gedemælk
Region, land:	Holland
Fedt:	50+ / 32 %
Lagring:	Ca. 8 uger
Smag:	Sødlig og krydret

Hollandsk gedeost fra gårdmejeri smagt til med honning og timian. Konsistensen er cremet, og smagen er sød men også lidt fyldig.

Styrke



Myseost

Varenr.:	8400 (500 g)
Ostetype:	Gedeost
Mælk:	Pasteuriseret gedemælk
Region, land:	Norge
Fedt:	35+ / 29 %
Smag:	Karamel og sødme

Myse er det norske ord for valle, og myseost fremstilles med den tiloversblevne valle fra osteproduktion. Når valle koges, karamelliserer den. Det giver den lyse brune farve og den søde, karamelliserede smag. Osten er også tilsat gedemælk og -fløde. Myseosten er skærbar og kan bruges på brød men også i desserter og på vafler.

Styrke



Græsk feta DOP

Varenr.:	6794 (200 g), 6792 (1 kg)
Ostetype:	Salatost
Mælk:	Pasteuriseret fåre- og gedemælk
Region, land:	Central Macedonia, Nordgrækenland
Fedt:	45+ / 21 %
Smag:	Let saltet, koncentreret og fyldig

Traditionel græsk feta fremstillet af fåre- og gedemælk (min. 70% fåremælk) efter traditionelle græske produktionsmetoder. Smagen er let saltet. Da mælken fra får og geder indeholder mere protein end komælk, er smagen mere koncentreret og fyldig. Feta har en lys, hvid farve og en meget fugtig konsistens. Er god i kolde salater såvel som varme retter.

Styrke



Salakis Salatost

Varenr.:	1252 (200 g)
Ostetype:	Salatost
Mælk:	Pasteuriseret fåremælk
Region, land:	Roquefort, Frankrig
Fedt:	48+ / 22 %
Smag:	Frisk og cremet

Salakis er en salatost fremstillet udelukkende af den meget smagfulde fåremælk fra Sydfrankrig. Denne særlige mælk giver Salakis en meget cremet konsistens og frisk smag. Salakis kan bruges både i det varme og kolde køkken: Smuldret over salat, i en omelet, paneret eller blot i tern som en lækker snack.

Styrke



Salakis Salatost i olie

Varenr.:	1253 (300 g)
Ostetype:	Salatost
Mælk:	Pasteuriseret fåremælk
Region, land:	Roquefort, Frankrig
Fedt:	48+ / 22 %
Smag:	Cremet og krydret

Tern af Salakis i en velsmagende krydret olieblending, hvilket gør denne variant af Salakis til den med størst smag. Udover en mild smag af fåremælk, er der også tale om convenience, da osteternene blot kan hældes over en salat - og den krydrede olie kan bruges som dressing i en salat. Men brug også Salakis i tern i gratiner eller til at krydre fiske- og kødretter.

Styrke

Lactalis Foodservice Osteskole

Mælk - det starter med et dyr

Køer giver klart mest mælk, og størstedelen af ost er fremstillet af komælk. Fåremælk er meget koncentreret, proteinrig og fed, og det kan naturligvis smages i osten. Gudemælk er kridhvid og indeholder lettere fordøjeligt protein end komælk. Men herudover spiller også dyrets race, foder og malkningstidspunkt og sæson ind på mælkens smag og mængde.



Respekt for mælken - sådan behandles den

Man pasteuriserer mælk ved at varme den op til mindst 72 grader i 15 sekunder (højpasteurisering: 90 grader i 15 sekunder). Det fjerner alle skadelige bakterier, men også noget af smagen. Ostene får en relativt ensartet smag over året og en længere holdbarhed.



Råmælk har ikke noget at gøre med den første mælk efter kalven er kommet til verden, men betyder derimod, at mælken ikke bliver varmebehandlet. Herved bevarer man den naturlige flora og smag. Det giver osten en karakteristisk og fyldig smag. Mælkens variation over året kan også smages i osten. På grund af eventuelle bakterier i råmælken er kvalitetskontrollen med disse oste ekstra streng – fra kostalden til mælketransporten og på mejeriet.

Til en del oste anvender man termiseret mælk, som er skånsomt varmebehandlet (55-68 grader i mindst 15 sekunder). Den bakteriefri mælk bevarer det meste af smagen. Det giver ensartede oste med en relativt fyldig og karakteristisk smag.

Man kan også mikrofiltrere mælk, hvilket er en lige så "sikker" måde som pasteurisering. Først skummer man fløden, som pasteuriseres. Den resterende mælk filtrerer man gennem membraner, hvilket fjerner bakterier og sporer. Til sidst blander man fløde og mælk sammen. Ostenes smag er tæt på råmælksoste.

Lagring giver smag

Oste er levende produkter, der bliver ved med at udvikle sig over tid (undtagen smelteoste). Med tiden udvikler osten mere smag. En hvidskimmelost vil for eksempel i begyndelsen være lidt fast og have en relativt mild (og måske syrlig) smag. På et tidspunkt topper smagen, og konsistensen er umådelig cremet. Ostens modning fortsætter, og på et tidspunkt (efter sidste salgsdato) vil osten være overmoden; smagen bliver skarp og måske bitter, og den hvide skimmel brænder af og bliver brunlig.

Man taler mest om lagring, når det gælder de gule oste. Her er der virkelig en stor forskel på, om osten har lagret fx 4 måneder eller 18.



Forskellen på fedt skrevet som + eller %

Hvis man kun kigger på fedt i tørstof (fx 50+ eller 30+), fortæller det ikke altid, hvor meget fedt en ost egentlig indeholder pr. 100 g. Det skyldes, at indholdet af tørstof (protein, fedt, salt, vitaminer og mineraler) varierer. En blød ost indeholder mere vand (og mindre tørstof) end en fast ost.

For eksempel kan en blød ost som Brie Light og en fast ost som Emmental begge være 50+. Brien indeholder 19 g fedt pr. 100 g ost. Men da tørstoffet i

sådan en blød ost kun udgør 40 g pr. 100 g ost, vil fedt i tørstof udgøre $19 : 40 \times 100 = 47,5$ (hvilket man vil runde op til 50+).

Hvorimod en emmental med 31 g fedt pr. 100 g ost har en del mere tørstof (nemlig 61 g tørstof pr. 100 g ost). Her udgør fedt i tørstof altså også 50+ ($31 : 61 \times 100$). Altså samme fedt i tørstof til trods for, at 100 g brie light kun indeholder 2/3 fedt i forhold til en emmental.



Skorpe eller ej?

I skorpen sidder en stor del af smagen. Er man til milde oste, kan man med fordel skære skorpen af og nyde den cremede, ofte milde midte.

Er man derimod til oste med lidt mere "kant", så lad endelig skorpen sidde på osten. Dog er der nogle oste, hvor man ikke bør spise skorpen, for eksempel råmælksoste og visse rødkit-oste (hvor det oftest vil stå på emballagen).



Gode tips til buffeten:

Tænk i farver. En rigtig flot ostebuffet eller en ostetallerken indeholder oste i alle farver – hvid, gul, blå og rød samt gede- og/eller fåremælksost. Samtidig består den af såvel faste som mere bløde og cremede oste. Og endelig bør den byde på både milde og mere karakterfulde oste.

Hvor meget?

Som tommelfingerregel beregnes ca. 250 g pr. person, hvis du serverer ost som hovedret. Serverer du ost som dessert, skal du beregne 100-150 g pr. person.

Ud i god tid

De bløde oste og skimmeloste skal ud af køleskabet en time før servering, vent dog med at pakke dem ud til de skal serveres for at undgå, at overfladen bliver tør. Tag de faste gule oste ud 15 minutter før servering og flødeostene umiddelbart før.

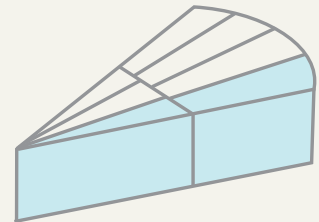
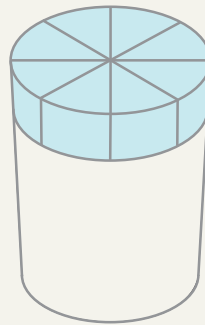
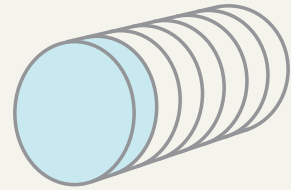
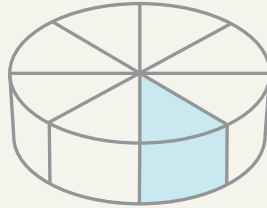
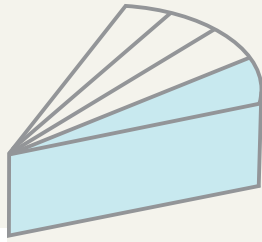
Gør det smukt

Anret ostene på et rustikt træbræt eller et flot glasfad. Skær nogle af dem for og lad andre ligge hele. Læg en kniv pr. ost, så smagene ikke blander sig. Læg tilbehøret mellem ostene og aldrig ovenpå ostene, da de så vil tage smag af tilbehøret.

Udskæring

Her er nogle tommelfingerregler til hvordan du bedst skærer ost ud:

- Runde, firkantede og pyramideformede oste udskæres som en lagkage
- Trekantede oste udskæres fra spidsen, så den trekantede facon bevares
- Faste oste kan skæres i skiver, tern eller stave
- En rund, fast ost som spansk Manchego skæres i tynde trekanter – som man gør i Spanien.



Sådan opbevarer du ost

Det er optimalt (men langt fra altid realistisk) at opbevare ostene et mørkt sted med høj fugtighed (85-95%) og en konstant temperatur på omkring 8-10 grader. Det vigtigste er at undgå, at ostene tørrer ud samt at undgå for meget kulde (under 6 grader) eller for meget varme, hvilket vil fremskynde modningsprocessen.

Nogle gode råd er:

- Opbevar osten i original emballage så længe som muligt
- Pak hård ost ind i film eller plastfolie
- Brug en kombination af sølvpapir med madlavningspapir inderst som et godt alternativ til originalemballagen eller ostepapir fra ostepapirhandleren. (Især til de bløde og skimmelmodnede oste).



Undgå madspild: Sådan anvender du osteresterne

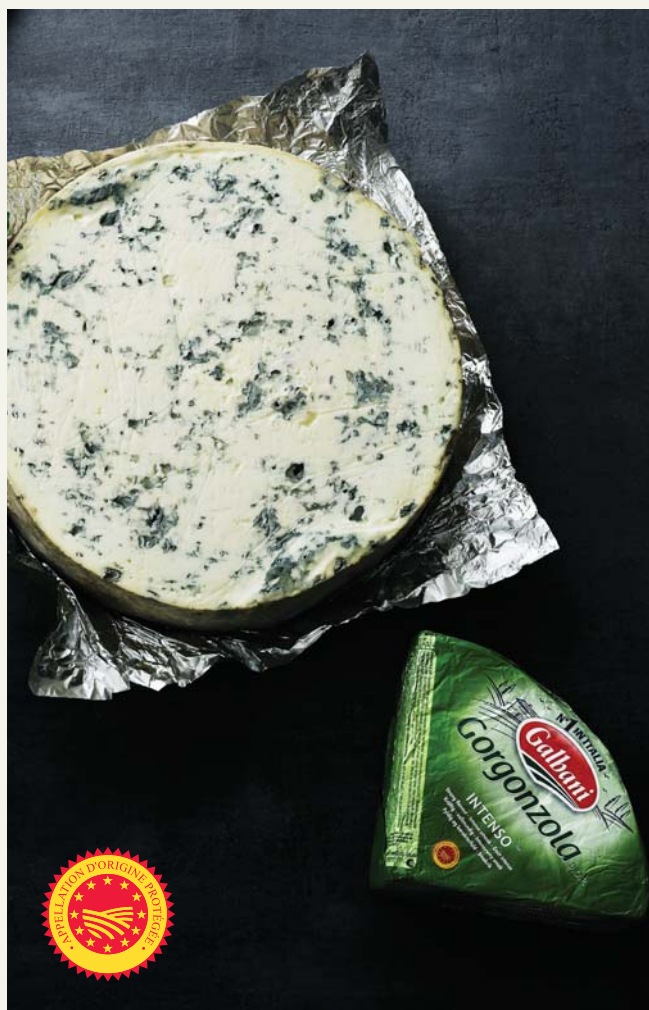
Måske har du nogle rester af ost, som ikke kan sættes på buffeten, men hvad gør du så? Faste oste kan rives, blandes og bruges til at gratinere med eller drysse i en salat. Gedeoste og bløde oste kan bruges i saucer, bagværk og som fyld.

AOP, BOB og andre forkortelser

AOP, IGP, BOB – forkortelserne er mange, og det kan forvirre. Men de mange forkortelser for kvalitetsbeskyttelse er i virkeligheden sat i verden for at gøre det nemmere for forbrugeren. En ost med kvalitetsmærke bærer en garanti for produktets kvalitet men også dets autenticitet. Det kræver nemlig, at osten stammer fra et bestemt område, som med sin særlige natur og menneskelige faktorer gør osten til det, den er. Der er ofte krav til råvarerne, dyrets race, foder og produktionsmetoden.

I Frankrig hedder kvalitetsmærket AOP (Appellation d'Origine Protégée), mens det i Italien hedder DOP (Denominazione d'Origine Protetta), i Spanien DOP (Denominación de Origen Protegida) og i Danmark BOB (Beskyttet Oprindelsesbetegnelse). Tidligere havde de forskellige europæiske lande deres egne ordninger (f.eks. AOC i Frankrig), men nu har EU samlet beskyttelsen i et fælles mærke, som altså forkortes forskelligt på forskellige sprog.

Der findes også en anden kvalitetsbeskyttelse, nemlig IGP (Indications Géographiques Protégées) eller på dansk BGB (Beskyttet Geografisk Betegnelse). Her er produktet knyttet til et bestemt geografisk område, hvor det er nok, at kun råvarerne og/eller selve processen foregår i området. Et eksempel på en ost med IGP-mærket er Emmental de Savoie IGP.





Lactalis Danmark A/S · Industrivej 14 - 3320 Skævinge - Telefon 48 28 83 44
ordre@lactalis.dk · www.lactalisfoodservice.dk