

## **Président Brie**

Skøn fransk brie  
med cremet og mild smag

## **Président Brie Caractère**

Elegant fransk brie  
med ekstra meget smag

## **Président Økologisk Brie**

Ekstra cremet brie  
lavet af økologisk mælk

## **Président Saint Nectaire AOP**

Fransk rødkitost med  
fyldig smag af blomster

## **Zanetti Taleggio DOP**

Cremet rødkitost fra  
Val Taleggio i Norditalien

## **Président Camembert**

Cremet camembert  
fra Normandiet

## **Rød Prima Donna**

Med noter fra både  
parmesan og gouda  
- og knasende krystaller

## **Fleur d'Aunis**

Fransk rødkitost  
- aromatisk og karakterfuld

## **Pochat Tomme de Savoie IGP**

Flot egnsost fra det  
bjergrige Savoien

## **Président Emmental**

Fransk emmentaler  
lagret i to måneder  
- smagfuld med sødme

## **Pochat**

### **Raclette de Savoie**

Klassisk alpeost med en  
fyldig og lagret smag

## **Président Madrigal**

Fransk ost med mild,  
sødlig og nøddeagtig smag

## **Président Saint Paulin**

Mild og lidt syrlig  
- men også med karakter

## **Président Fourme d'Ambert AOP**

Fransk osteklassiker med  
mild og pikant smag

## **Port Salut**

Mild ost med flødeagtig  
og lidt syrlig smag

## **Président Frisk Gederulle med Aske**

Frisk gedeost  
med tyndt lag aske

## **Président Frisk Gederulle med Urter**

Med let syrlig, frisk  
og krydret smag

**Landana Gouda  
med Brændenælder**

Aromatisk smag med  
strejf af friskhakkede  
brændenælder og hvidløg

**Maasdam**

Flotte huller og en mild,  
sødlig smag

**Gouda**

Hollands mest kendte ost.  
Har en sød  
og frugtagtig smag

**Landana Gouda  
med Pesto**

Flot grøn ost med krydret  
og aromatisk smag

**Galloway  
rød Cheddar**

Flot skotsk cheddar  
lagret i 6-8 måneder.  
Relativt mild og cremet

**Landana Gouda  
med Tomat og Oliven**

Med smag af  
Middelhavets krydderier

**Landana Gouda  
med Chili**

En ost med bid i  
- men dog ikke stærk

**Seriously  
Vintage Cheddar**

Skotsk cheddar  
lagret i 18 måneder  
- intens men ikke stærk

**Grandma Singletons  
Mild hvid Cheddar**

Lagret minimum  
fire måneder  
- mild og lidt cremet smag

**Galbani Gorgonzola  
Intenso DOP**

Ægte italiensk gorgonzola  
med pikant blåskimmelsmag

**Galbani Dolcelatte**

Italiensk blåskimmelost  
tilsat fløde

**Galbani Gorgonzola  
Cremoso DOP**

Ægte italiensk gorgonzola  
- cremet og mild

**Igor Gorgonzola DOP**

Cremet og delikat  
italiensk egnsost

**Président Le Bleu**

Mild, rund og karakterfuld  
på samme tid

**Président Bleu  
d'Auvergne AOP**

Fransk egnsost  
fra Auvergne  
med en ren og pikant smag

**Don Bernardo  
Manchego DOP**

Spansk fåremælksost  
lagret i mindst 100 dage

**Gran Capitán  
Semicurado**

Spansk ost med tre slags  
mælk (ko, ged og får)

**Président Gederulle**

Fransk skimmelmodnet  
gederulle med fyldig smag