



PRODUKTKATALOG



APRIL 2019





En drøm om at lave camembert gik i 1933
i opfyldelse for franskmanden André Besnier.
Siden da er et hav af andre oste og mejeriprodukter
kommet til, og mange af dem bærer navnet Président.

Président er god fransk kvalitet og smagsoplevelse
– og hvis nogen ved, hvordan en ost smager - ja,
så må det være franskmændene.

Men udover skønne og autentiske oste finder
du også en række innovative og smagfulde
mejeriprodukter i Présidents sortiment.
Både basisprodukter som smør og fløde men
også spændende dessertblandinger, der sikrer,
at fx crème brûlée sidder lige i øjet – hver gang.

Læs mere om vores produkter her i kataloget.
Har du spørgsmål, er du meget
velkommen til at kontakte os.



OST



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 mejerierne 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 Brie i portioner

Varenr.: 1362 (340 g)
 Ostetype: Hvidskimmel
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Normandiet, Frankrig
 Fedt: 60+ / 31%
 Smag: Cremet 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 ostanretninger 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 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 økologisk Camembert

Varenr.: 20286 (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. Ser-ver 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 ostanretninger.

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



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 bager 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 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.





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



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 jævnlgt 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 osteanretning 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 rød-kitost 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



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 vinbønderne Raclette ved det tændte bål og skrabede 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



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 musikstykke fra det 14. århundrede. Madrigal 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 pasteuriseret 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. Konsistensen 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



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 velegnet på morgenbuffeten, til frokostanretninger 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



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 Middelhavets øen 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 forråds-kammeret; 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 buffetten.

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



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

Ægte Roquefort lagres i grotterne under bjerget Combalou. Her strømmer kølige vinde via klippesprækker 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 går godt med mælkens sødme. Ostemassen er fugtig og smuldrende og smelter i munden. Den skæres bedst ud med en "opvarmet" kniv.

Styrke



Président 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, blåmarmoreret ostemasse, som har en mild og rund smag af blåskimmel med et strejf af nødder. Fourme d'Ambert er en af de mildeste af blåskimmelostene.

Styrke



Président 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 vulkanområde 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



Président 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 smøragtig ostemasse. Smagen er sød og en anelse krydret, og skorpen er flot hvid og dufter svagt af champignon.

Styrke



Smør og fløde



Président Flødeskum med Sukker

Varenr.: 7971 (250 g)
Type: Øvrige
Mælk: UHT-behandlet fløde
Region, land: Holland
Fedt: 28 %
Smag: Delikat, let sødlig
flødesmag

En flødeskum med en ekstra lind og cremet konsistens og en delikat smag af ægte fløde tilsat vanille og sukker. Produktet er UHT-behandlet, hvilket giver lang holdbarhed udenfor køl. Dåsen bør dog opbevares på køl efter ibrugtagning. Dette produkt har desuden en dysse, der gør det nemt at dosere flot og rigeligt - samt at rengøre efterfølgende.



Président Flødeskum uden Sukker

Varenr.: 7975 (250 g)
Type: Øvrige
Mælk: UHT-behandlet fløde
Region, land: Belgien
Fedt: 35 %
Smag: Frisk og let flødesmag

Denne flødeskum er helt uden sukker og har en delikat smag som ægte fløde. Konsistensen er lind og cremet. En let måde altid at have flødeskum ved hånden på - lige til at fuldende den varme kakao eller desserten.



Président La Motte smør

Varenr.: 7909 (250 g)
Ostetype: Øvrige
Mælk: Pasteuriseret komælk
Region, land: Normandiet, Frankrig
Fedt: 80 %
Smag: Med store havsaltflager

Blandt fransk smør er især smør fra Normandiet og Bretagne berømt. La Motte (som betyder 'lille top' på fransk) er fremstillet i Normandiet, og er noget helt særligt med sine grove havsaltkorn, som knaser dejligt i munden. Løft låget af, og du ser en flot halvkugle af gult smør placeret på en lille bakke. Med La Motte på bordet, behøver du ikke andet til dit brød.



Président Smør med Salt

Varenr.: 7897 (8 g x 125)
 Ostetype: Øvrige
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Frankrig
 Fedt: 80 %
 Smag: God fyldig smag

Ægte fransk saltet smør med en helt unik smørsmag. Pakket ind i gylden alufolie, som giver et autentisk og premium look. Adskiller sig fra den hvide bakke af plast.



Président Smør uden Salt

Varenr.: 7898 (1 kg)
 Type: Øvrige
 Mælk: Pasteuriseret komælk
 Region, land: Frankrig
 Fedt: 82 %
 Smag: Usaltet

Usaltet fransk smør. Dette smør er udviklet til professionelt brug. At smørret er usaltet betyder, at man selv kan dosere saltmængden i madlavningen. Derudover er smørret meget nemt at arbejde med. Produktet vandt guld ved den franske fødevarepris "Concours General Paris".



Président UHT fløde 18%

Varenr.: 20360 (1 liter)
 Type: Øvrige
 Mælk: UHT-behandlet fløde
 Region, land: Frankrig
 Fedt: 18 %
 Smag: Fin flødesmag

UHT-behandlet fløde, som er nem at arbejde med i køkkenet. Kan tåle varmebad under hele serveringen, selv til meget syrlige saucer. Skiller ikke ved tilsætning af alkohol eller syrlige ingredienser. Tåler også høje varme-grader ved lang bagetid som fx gratiner. Fløden har en glat og cremet konsistens og reducerer hurtigt.



Président Økologisk Piskefløde 35%

Varenr.: 20361 (1 liter)
 Type: Øvrige
 Mælk: UHT-behandlet fløde
 Region, land: Belgien
 Fedt: 35 %
 Smag: God flødesmag

Fløde af høj kvalitet fra udvalgte økologiske mælkeproducenter. Ideel til madlavning og til kager og desserter. Pisket til flødeskum holder produktet godt. I saucer giver fløden en cremet konsistens.



Président piskefløde 35%

Varenr.: 7977 (1 liter)
 Type: Øvrige
 Mælk: UHT-behandlet fløde
 Region, land: Frankrig
 Fedt: 35 %
 Smag: God og fyldig smag

Président piskefløde til flødeskum og alle typer af desserter og saucer. Piskefløden har en utrolig god og fyldig smag samt en konsistens, der også er velegnet til saucer. Flødeskum af denne fløde bliver særdeles cremet og med et godt hold. Det bedste resultat opnås ved nedkøling i køleskab i 12 timer inden anvendelse.



Dessерter



Président Dark Choco mousse

Varenr.: 20297 (1 liter)
 Type: Øvrige
 Mælk: UHT-behandlet mælk og fløde
 Region, land: Italien
 Fedt: 15 %
 Smag: Intens smag af chokolade

Dessertblanding, der gør det ekstra nemt at lave den klassiske mousse au chocolat med en ensartet konsistens og en intens smag af chokolade hver gang. Pisk i nogle minutter, og mousssen er klar til at anrette, pynte og servere.



Président Crème Brûlée Caramel

Varenr.: 20362 (1 liter)
 Type: Øvrige
 Mælk: UHT-behandlet fløde og mælk
 Region, land: Italien
 Fedt: 13 %
 Smag: Med et strejf af saltet karamel

En dejlig variation over den klassiske crème brûlée med smag af saltet karamel. Konsistensen er så cremet, at den smelter på tungen. Altid den samme gode kvalitet med mulighed for at sætte dit eget præg på.



Président Crème Brûlée med vaniljekorn

Varenr.: 20294 (1 liter)
 Type: Øvrige
 Mælk: UHT-behandlet fløde og mælk
 Region, land: Frankrig
 Fedt: 13 %
 Smag: Med synlige vaniljekorn

Fransk klassiker, der i dette dessert-produkt bliver så lækker og nemt, at det ikke kan fejle. Varm op, hæld i portionsforme og afkøl. Drys med sukker og brænd i toppen før servering. Dejlig sød smag og synlige vaniljekorn. Vi forstår godt, at denne variant er en bestseller i Frankrig.



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