



PRODUKTKATALOG
2024



INDHOLD

Lactalis Foodservice	4
Hvidskimmel	6
Rødkit	8
Friskost	9
Mozzarella	10
Italiensk hård ost	12
Gul ost	14
Fåre- og gedeost	18
Blåskimmel	22
Øvrige	24
Charcuteri	27



Président Professionnel

Franske mejeriprodukter med stor smag og samme høje kvalitet hver gang.

I sortimentet er både spændende og autentiske oste til ostebuffeten og ingredienser til madlavning i de store køkkener. Naturligvis i praktiske emballager, der letter hverdagen, når der skal laves mad til mange. I sortimentet finder du også smør, dessertcreme og flødeskum.



Pift salaten op med ost!

Ost kan med sin store variation i smag og konsistens være med til at definere salatens udseende og smag. Faktisk man kan sige, at valget af ost – og måden du bruger den på – definerer salatens karakter.

Scan og find vores bedste tips og salatopskrifter med ost.



Find inspiration

Ostebuffet – sådan!

Tænk i variation, når du vælger oste til buffeten. Vælg hvidskimmel-, rødkit-, gule faste oste og blåskimmeloste. Det giver en god mangfoldighed i smag, teksturer og udseende.

Få vores bedste tips og tricks til at sammensætte den perfekte ostebuffet eller -anretning.



Find tips

Galbani Professionale

Essensen af italienske mejeri-, dessert- og charcuteriprodukter med rødder i det italienske køkken.

Sortimentet består af de uundværlige friskoste (mozzarella, ricotta og mascarpone) samt gorgonzola og parmesan. De fås i alle størrelser – og er derfor ideelle til både de små køkkener og til de større med mange kuverter om dagen.



Ost i det grønne køkken

Modsat de fleste grøntsager er oste født med masser af umami og protein. Derfor er ost din bedste ven, når du skal lave velsmagende og mættende grønne retter.

Scan og find vores bedste tips.



Læs mere



Ost på pizza

Ost og mozzarella er et fasttømret makkerpar, men også andre oste kommer til sin ret på en pizza.

Vores huskok har været i køkkenet og eksperimentere med forskellige oste. Scan koden, og se hvad han kom frem til. Måske finder du en ny yndlingskombination?



Pizzainspiration



Brie er ikke bare brie

Nogen mener, at har man smagt én brie, har man smagt dem alle. Men sådan er det slet ikke.

Brier kan være meget forskellige i både smag og udseende.

Vi plejer at sige, at der er en brie til enhver smag. Se video og oplev forskellene på vores brier. (Obs. Brie Caractère i filmen er i dag vores Brie Gourmet).

Se brievideo



VIGTIGSTE TIP:

”Husk at temperere dine hvidskimmeloste! Det gælder både til buffeten, fadene og de små anretninger.”

Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Président Brie Fransk brie med cremet og blød konsistens. Osten er altid spiseklar, men udvikler sig med tiden.	1 kg (1123) 3 kg (1141) 500 g (1095) 200 g (1062) Portioner 340 g (1362)	Past. komælk	Frankrig
 Président Brie Gourmet Brie med mere intens og fyldig smag end de fleste andre brier. Det skyldes primært de kulturer, mejeristerne har udvalgt til denne skønne ost.	200 g (20300)	Past. komælk	Frankrig
 Brie de Meaux AOP Klassikeren indenfor brie. Den autentiske råmælksbrie med fyldig smag og cremet midte (når osten er modnet).	2,7 kg (1039)	Upast. komælk	Frankrig
 Président Camembert Fransk osteklassiker. Får mere smag og cremet midte, efterhånden som osten modner.	250 g (20447) Øko 250 g (20323) Portioner 250 g (20030/1103)	Past. komælk	Frankrig

Grillet sandwich med brie, avocado og bacon

Den cremede brie klæder denne sandwich

Se opskrift



Bagte tomater med brie, bulgur og krydderurter

Også brie giver fylde, smag og cremethed i de grønne retter.

Se opskrift



Kender du Livarot?

Livarot er en flot og smagfuld rødkitost, der bl.a. kendes på de siv eller papirbånd, som er viklet om osten. Oprindeligt blev osten lavet på skummet mælk, og sivene forhindrede osten i at falde sammen. I dag er det en dekorativ del af oprindelsesbeskyttelsen AOP, og fedtindholdet er også højere i dag.

Vores Livarot kommer fra Graindorge, en familieejet virksomhed fra 1910, som i 2016 blev en del af Lactalis-gruppen.



Foto: Fromagerie de Livarot.

Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Président Saint Nectaire AOP Skøn egnsost fra Auvergne. Osten har en fyldig smag af krydderurter og blomster samt en halvfast til blød konsistens.	1,7 kg (1606)	Past. komælk	Frankrig
 Graindorge Pont l'Evêque AOP Denne rødkitost stammer fra et kloster i Normandiet tilbage til 1200-tallet. Smagen er krydret med noter af frugt og blomster, og den bliver mere intens som osten modner.	1,4 kg (20393) 220 g (1337)	Past. komælk	Frankrig
 Graindorge Grand Livarot AOP Dekorativ egnsost fra Normandiet omviklet med siv (i dag bånd af papir). Den modne Livarot er en ost med masser af karakter og intensitet.	1,4 kg (20394)	Past. komælk	Frankrig
 Président Saint Morgon Fin lille rødkitost fra Normandiet. Mild klassisk rødkitsmag. Halvfast konsistens, der gør osten nem at skære i trekanter, der bevarer sin form. Servér tempereret (præcis som med alle andre skimmeloste).	200 g (1317)	Past. komælk	Frankrig
 Zanetti Taleggio DOP Cremet rødkitost fra Val Taleggio i Norditalien. Italienerne bruger selv taleggio i madlavning, hvor den smelter fint.	2 kg (20363)	Past. komælk	Italien

Kender du Président Tartimalin Friskost?

Friskost fra Bretagne i Frankrig med en mild smag og smørbar konsistens. At det er en friskost og ikke en flødeost skyldes, at en flødeost minimum skal være 60+ (60% fedt i tørstof), og Tartimalin indeholder lidt mindre fedt (58+).

Tartimalin er utroligt alsidig i både det kolde og varme køkken. Den bevarer konsistensen, er 'fugtafvisende', frysbar og let at piske luftig. Den skiller ikke ved varm brug. Har en god dækkevne (et bæger rækker til 30-40 sandwich).



Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Galbani Mascarpone Mild, cremet friskost – italienernes svar på crème fraîche og et godt alternativ til fløde. Velegnet i saucer, tiramisú, kagecreme, is og dip rørt med krydderier eller flormelis.	500 g (2410) 2 kg (20028) 250 g (2412)	Past. komælk	Italien
 Galbani Ricotta Delikat, uundværlig madlavningsost i det italienske køkken til fx gratiner, saucer, dip, bagværk, desserter og lette dressinger (indeholder kun 12% fedt).	1,5 kg (2441) 250 g (2442)	Past. komælk	Italien
 Président Friskost Tartimalin Uundværlig i både det salte og søde køkken, da den har en bred anvendelighed og er nem at arbejde med i både kolde og varme retter.	1 kg (1450)	Past. komælk	Frankrig
 Président Rondelé Flødeost Serie af luftige flødeoste smagssat med ikoniske franske ingredienser som fx valnødder fra Dordogne eller salt fra Camarque.	Valnød 125 g (1442) Havsalt 125 g (1443) Hvidløg/urter 125 g (1444) Gedeost 125 g (1422)	Past. komælk	Frankrig



Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Galbani Mozzarella Cubetti Italiensk mozzarella i små tern. Nem at fordele, har en god dækkeevne, smelter fint og får en flot afbagning. Velegnet i sandwich, panini, toast, lasagne eller på pizza med tyk bund, der genopvarmes inden servering. Osten leveres i en praktisk emballage.	2,5 kg (20546)	Past. komælk	Italien
 Galbani Fior de Latte Julienne Mozzarella lavet af frisk mælk fra italienske køer og syrnnet med mælkesyrekultur som i gamle dage. Er enhver italiensk pizzaiolos førstevalg. Osten er perfekt til gratinering fx på en pizza, der serveres straks efter bagning.	2,5 kg (20594)	Past. komælk	Italien
 Galbani Filante Julienne Italiensk ost i strimler, specifikt udviklet til at smelte flot og give de længste ostetråde (filante). Filante er også perfekt til toast, pizza osv., som genopvarmes før servering.	1,5 kg (20595)	Past. komælk	Italien
 Galbani Mozzarella Julienne Ægte italiensk mozzarella i strimler. Klumper ikke og kan nemt fordeles jævnt på pizzaen. Perfekt til pizza med tomatsose, når den serveres med det samme.	1,5 kg (27715)	Past. komælk	Italien

Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Galbani Frisk Mozzarella Den klassiske friske mozzarellakugle med mælket delikat smag og balanceret syrlighed. Blød og med struktur i ostemassen.	125 g (2411) Øko 125 g (2462) 200 g (20390)	Past. komælk	Italien
 Galbani Mozzarella Mini Friske og milde italienske mozzarellakugler á 8 g i lage. Mange anvendelsesmuligheder fx salater, pindemadder, snack og panering.	1 kg (2424) 150 g (2429)	Past. komælk	Italien
 Galbani Mozzarella Skiver Frisk italiensk mozzarella i skiver, det bliver ikke nemmere at sikre et ensartet resultat hver gang. Til burger, sandwich mm. Hver spand indeholder 40 skiver á 25 g.	1 kg (2458)	Past. komælk	Italien
 Galbani Mozzarella i blok Denne friske mozzarella har et lavere vandindhold end mozzarella i saltlage. Brug den i det varme køkken, hvor den har en fortræffelig smelteevne og giver en fin gylden gratinering.	1 kg (2419) 400 g (2418)	Past. komælk	Italien
 Galbani Mozzarella Bufala Oprindeligt fremstillede man mozzarella af bøffel-mælk. Bøffelmazzarella er mere smagfuld og har en lidt blødere midte end mozzarella af komælk. Brug i kolde og varme retter.	125 g (2423) Mini 150 g (20493)	Past. bøffelmælk	Italien
 Galbani Burrata Flot og delikat italiensk friskost. Bag det ydre, som er et tyndt lag af frisk mozzarella, gemmer sig en cremet blanding af mozzarellastrimler og fløde (kaldes også stracciatella). Giv modspil i form af syre, fx jordbær i en salat.	150 g (20340) 250 g (20605)	Past. komælk	Italien
 Zanetti Burratina Fire små delikate miniburrataer med en lækker cremet midte fyldt med mozzarellastrimler og fløde (også kaldt stracciatella). Hver ost vejer 50 g.	4 x 50 g (20562)	Past. komælk	Italien

Ingen pizza uden mozzarella

Selv om mozzarella er et must på enhver pizza, er det absolut ikke ligegyldigt, hvilken mozzarella du vælger. Faktorer som dejtype (og dens fugtighed), mængden af tomatsovej og andre ingredienser, brændefyret eller elektrisk ovn, temperaturen – og hvor hurtigt pizzaen serveres efter bagning spiller også ind. Galbani har naturligvis den rette ost til dit behov.

Må vi fx anbefale de fire oste nederst på side 10 til dine næste pizzaer?



Parmigiano reggiano eller grana padano?

I Norditalien har man i århundreder fremstillet en stor, fast ost af upasteuriseret mælk.

Nord for Po-floden hedder osten grana padano, mens ostene syd for floden hedder parmigiano reggiano. I virkeligheden er der tale om to forskellige ostetyper, der dog har en del ligheder.

Parmigiano reggiano (den ægte parmesan) lagrer længere og har blandt andet derfor en kraftigere smag end sin 'søster' grana padano. Begge oste er kvalitetsbeskyttede under DOP-mærket, hvilket blandt andet indebærer, at en inspektør fra konsortierne bag ostene banker på samtlige oste for at tjekke kvaliteten og lytte efter sprækker.

Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Zanetti Parmigiano Reggiano DOP Ægte parmigiano reggiano fremstillet af upasteuriseret mælk. Parmesan tilfører umami og fylde til fx en salat og andre grønne retter. Fås i forskellige lagringer (de fleste omkring to år). Fås også økologisk.	Øko 1 kg (2670) Øko 150 g (2666) 2 kg (2710) 38 kg (2707) Flager 500 g (2669) 200 g (2704)	Upast. komælk	Italien
 Zanetti Grana Padano DOP Italiensk egnsost lavet på upasteuriseret mælk. Osten har en fast, let smuldrende konsistens og en helt fantastisk karakterfuld smag. God som umami-booster i enhver ret. Fås også økologisk.	2 kg (2711) Flager 500 g (2745) Revet 1 kg (20033) Øko 1 kg (20450) 200 g (2720) Øko 150 g (20456)	Upast. komælk	Italien
 Grana Padano DOP Italiensk egnsost. Denne grana padano er lagret i ni måneder. Derfor har den en mildere smag end de fleste andre grana padano-oste.	2 kg (2714)	Upast. komælk	Italien
 Galbani Gran Gusto Friskrevet fast ost af grana padano-typen. Smagen er let salt og giver fin umami i enhver ret.	Revet 1 kg (2755) Revet 100 g (2735)	Komælk	Polen
 Zanetti Gran Spicco En fast ost med en mild men samtidig lidt lagret smag. Velegnet i madlavning. Fremstillet med mikrobiel osteløbe og er derfor også velegnet for vegetarer.	2 kg (20125)	Past. komælk	Italien
 Galbani Paesano Revet ost fremstillet af grana padano og andre hårde oste, som rives og derefter dehydreres, så holdbarheden forlænges betydeligt. Paesano har en kraftig ostesmag og en let grynet konsistens.	Revet 80 g (2726)	Upast. komælk	Italien
 Parmonia u/lysozym Revet hård italiensk ost i små breve. Fremstillet uden brug af lysozym (protein fra æggehvite).	Revet 5 g (2729)	Past. Komælk	Italien
 Italiensk revet ost Revet af italienske hårde oste bl.a. parmesan og grana padano og derefter dehydreret. Til pastaretter, pizza mm.	1 kg (2737) Pose 1 kg (2728) 500 g (2731) 250 g (2732)	Komælk	Italien

100% umami-booster

Parmigiano reggiano og grana padano-ostene er fabelagtige umamiboostere, hvilket især er en fordel i det grønne køkken. Riv eller bryd ostene og drys, blend eller rør dem med andre ingredienser, og du vil opleve, at retten får et boost af dybde og smag.



Produktbeskrivelse		Varianter	Mælk	Land
	Comté Le Montagnard AOP Egnsost fra Jurabjergene i det østlige Frankrig. Lagret i 6 måneder og har en pikant, sød og nøddeagtig smag.	2,4 kg (1781) 220 g (20225)	Upast. komælk	Frankrig
	Président Emmental Har den karakteristiske lidt tørre konsistens og de flotte huller. Smagen er pikant, sødmefuld og nøddeagtig.	1,8 kg (1759) 400 g (1703) 250 g (1705)	Past. komælk	Frankrig
	Emmental Denne emmental har den typiske flotte hulsætning. Osten har en pikant og nøddeagtig smag og flot gul farve. Kan både skæres i stave og skiver med ostehøvl.	2,8 kg (1751)	Past. komælk	Tjekkiet
	Pochat Emmental de Savoie IGP Egnsost fra de franske Alper. 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.	18 kg (1780) 70 kg (1779)	Upast. komælk	Frankrig
	Schweizisk Emmental AOP Egnsost med de karakteristiske huller. Lagret mindst fire måneder og har en fyldig, sød og nøddeagtig smag.	2,5 kg (3833)	Upast. komælk	Schweiz

Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Pochat Tomme de Savoie IGP Dekorativ, fransk ost fra et gårdmejeri i Savoien i det østlige Frankrig. Smagen er mild og samtidig fyldig og lidt syrlig.	1,9 kg (1285)	Termiseret komælk	Frankrig
 Pochat Raclette de Savoie Fin, lysegul ostemasse under flot orange overflade. Sødlig smag med et strejf af nødder. Når osten er smeltet, er konsistensen lidt elastisk.	6,3 kg (1770)	Termiseret komælk	Frankrig
 Gruyère AOP Schweizisk klassiker lavet på upasteuriseret mælk. Har en dejligt lagret smag med skøn umami og bløde knasende krystaller.	6 mdr 2,5 kg (20037) Grotte 12 mdr 2,5 kg (3831) Grotte 12 mdr 170 g (20216)	Upast. komælk	Schweiz
 Rød Prima Donna Prima Donna har sin helt egen smag med et strejf af sødme og noter fra både parmesan og gouda. Er typisk lagret 9-10 måneder. Brug i ostenretningen og i madlavning.	12 kg (4722) 3 kg (4723) 1 kg (4698) 275 g (4889) 220 g (20103)	Past. komælk	Holland
 Økologisk Prima Donna Med seks måneders lagring er denne økologiske Prima Donna lidt mindre fast end Rød Prima Donna. Velegnet i skiver til brød, på buffeten, som del af tapasserveringen og i madlavning.	2,5 kg (20523) 220 g (20533)	Past. komælk	Holland
 Blå Prima Donna Prima Donna-familiens lillebror. Blå Prima Donna er 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.	1 kg (4699)	Past. komælk	Holland
 Sort Prima Donna Denne Prima Donna er lagret længere end sin røde lillesøster, nemlig omkring 12 måneder. Det giver en mere fyldig lagret smag, der stadig har den sødmefulde smag og knasende proteinkrystaller, som Prima Donna er kendt for.	1,3 kg (4700) 275 g (4890)	Past. komælk	Holland
 L'Artisan Peber Trio Cremet hollandsk gårdost smagt til med tre typer peber, som osten også er dekoreret med.	2,25 kg (20357)	Past. komælk	Holland
 L'Artisan med Chili Flot og dekorativ hollandsk gårdost med stærke og lidt sødlige noter fra chili. Konsistensen er halvfast og lidt cremet.	2,25 kg (20358)	Past. komælk	Holland
 L'Artisan Pikant En fantastisk gårdost, vasket i karamel, hvilket giver en flot kastanjebrun skorpe. Smagen er lagret og har sødme.	2,25 kg (20359)	Past. komælk	Holland

Tip til osterester:

Enhver rest ost er en smags giver. Riv og brug i dej, tærter, cremer eller som topping.

Leerdammer

En serie af herlige lagrede oste fra Holland. Trods forskellige lagringer og opskrifter, har de alle én ting til fælles: De har en behagelig nøddeagtig smag, et strejf af frydefuld sødme og flotte ostehuller, som vi kender fra fx emmentalosten.



Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Landana Gouda Landana gouda er en serie af hollandsk gouda-varianter af høj kvalitet. Sortimentet spænder fra den klassiske gouda naturel til farvestrålende, smagssatte goudaoste.	1,2 kg (20314) Pesto 4,5 kg (4689) Chili 4 kg (4739) Chili 200 g (4782) Tomat/oliven 4 kg (4735) Brændenælde 4 kg (4740)	Past. komælk	Holland
 Gouda Mild gouda i skiver med en god, fast konsistens og sød og nøddeagtig smag. Nem at anvende - ideel til sandwich.	Skiver 500 g (20158)	Past. komælk	Holland
 Rød Cheddar En rød cheddar med en mild og lidt cremet smag.	2,5 kg (20075) 200 g (6613)	Past. komælk	Stor-britannien
 Seriously Cheddar Cheddar fra Skotland. Fås i forskellige lagringer. Altid en god, fyldig lagret smag - men aldrig for stærk.	Vintage 2,5 kg (20250) Extra mature 200 g (20232)	Past. komælk	Stor-britannien
 Rød Cheddar Mild cheddar i praktisk emballage. Skiverne er lagt i lag, hvilket gør dem nemme at anvende. Brug i sandwich og toast mm. Hver skive måler 10 x 10 cm.	Skiver 1 kg (20160)	Past. komælk	Holland
 Port Salut Mild flødesmag og en anelse syrlig. Halvfast, elastisk og skærbar konsistens.	2,3 kg (1605) 2 kg (1608) 150 g (1609)	Past. komælk	Frankrig
 Mini Baby Bel Lille halvfast og mild ost i en praktisk portions-størrelse på 20 g. Hver ost er pakket ind i et rødt lag voks, der nemt kan tages af.	120 g (20561)	Past. komælk	Frankrig
 Leerdammer Original Mild hollandsk ost. Den har en næsten sød nøddeagtig smag og en blød, cremet konsistens	160 g (20512) 96 x 22 g (20541)	Past. komælk	Holland
 Leerdammer Morgenskræ Mellemlagret skæreost med cremet konsistens og sødmefuld, nøddeagtig smag samt flotte huller. Fås i blok til fx morgenserveren og som skiver.	430 g (20585) Skiver 170 g (20586)	Past. komælk	Holland
 Leerdammer Caractère Lagret, umamifuld og med et strejf af sødme. God på ostebrættet.	4,9 kg (20557) 150 g (20486)	Past. komælk	Holland
 Leerdammer Delacrème Med ekstra fløde er osten blevet cremet, mild og let at skære i skiver. Oplagt på morgenbuffeten.	6,4 kg (700056)	Past. komælk	Holland



Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Ossau Iraty AOP Bjergost fra Pyrenæerne med fast konsistens. Smagen er cremet og lagret - minder en anelse om en Manchego.	4 kg (20508)	Past. fåremælk	Frankrig
 P'tit Basque Fåremælksost fra Baskerlandet i det sydvestlige Frankrig. Den lyse gule ostemasse smager cremet og mildt af fåremælk.	650 g (1276)	Past. fåremælk	Frankrig
 Corsica Smagfuld hvidskimmelost fra den franske klippeø Korsika. Behagelig og afrundet smag af fåremælk.	250 g (1379)	Past. fåremælk	Frankrig
 Pecorino Medoro Sardo DOP Italiensk egnsost fra Sardinien fremstillet af pasteuriseret fåremælk og lagret i fire måneder. En fast ost med en dejlig fyldig smag, der ikke er for kraftig.	3 kg (20019)	Past. fåremælk	Italien
 Pecorino med Trøfler En ganske særlig fåreost fra Toscana, tilsat små stykker af trøffel fra Umbrien. Det giver en delikat smag af trøfler.	1,2 kg (20514)	Past. fåremælk	Italien
 Pecorino Brigante Fåreost fra Sardinien. Den er lagret i fire måneder, og er en mild pecorino med smag af den cremede fåremælk.	1,5 kg (20515)	Past. fåremælk	Italien
 Pecorino Il Martano Halvfast fåreost fra det smukke Toscana. Osten er lagret i tre måneder, og smagen er kraftig.	1,7 kg (2750)	Past. fåremælk	Italien
 Pecorino Caciottone En halvfast fåreost fra Toscana-regionen. Smagen er dejlig, mild og behagelig. Lagret i to måneder.	2 kg (2751)	Past. fåremælk	Italien
 Pecorino Romano DOP Fåreost med lang historie bag sig. Lagret minimum otte måneder og har en salt og lagret smag.	200 g (20027)	Past. fåremælk	Italien
 Manchego Don Bernardo DOP Spansk egnsost af fåremælk, lagret i 6-9 måneder. Fyldig og lidt salt smag. Skær i tynde trekanter og nyd den!	3 kg (6756) 880 g (6639) 250 g (20076)	Past. fåremælk	Spanien

Fåre- og gedeost

På disse sider finder du vores sortiment af oste, der er lavet på mælk fra andre dyr end køer: Fåreoste, gedeoste samt oste med blandet mælk.

Fåremælk er mere næringsrig og tilfører oftest noget sødme og fedme, mens de kridhvide gedeoste tit har lidt syrlighed i smagen.



Godt nyt fra Spanien

Gran Capitán er vores brand for spanske oste lavet på en blanding af ko-, fåre- og gedemælk. Nu har to prisvindende oste fundet vej til sortimentet: Med trøffel og Tostado.

Produktbeskrivelse		Varianter	Mælk	Land
	Gran Capitán Semicurado Typisk spansk ost af tre slags mælk (fra ko/ged/får). Lagret minimum 35 dage. Fyldig, spændende og rund smag.	3,1 kg (6631)	Past. ko-, fåre- og gedemælk	Spanien
	Gran Capitán Trøffel Prisvindende spansk ost med den typiske treenighed af ko-, fåre- og gedemælk. Men herudover er tilsat trøffel. Det giver osten et elegant marmoreret udseende og en behagelig smag fra trøflens aromatiske noter.	3 kg (20592)	Past. ko-, fåre- og gedemælk	Spanien
	Gran Capitán Tostado Prisvindende spansk ost af ko-, fåre- og gedemælk. Pga. lagring i 10 måneder og de særlige modningskulturer, har osten en intens lagret smag med skøn karamelsødme. De ristede noter har givet navn til osten: Tostado betyder ristet.	3 kg (20593)	Past. ko-, fåre- og gedemælk	Spanien



Chèvre Chaud

Klassikeren over alle klassikere. Servér chèvre chaud til frokost, som forret eller hovedret.



Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Président Frisk Gedeost Friskost med delikat smag af gedemælk. Fås med forskellig smag.	Aske 1 kg (20445) Urter 1 kg (20029) 200 g (20281)	Past. gedemælk	Frankrig
 Président Gedeost Klassisk gedeost med tyndt lag hvidskimmel. Som osten modner, bliver den mere cremet og får mere smag.	1 kg (20321) 200 g (1195)	Past. gedemælk	Frankrig
 Président Palet de Chèvre En lille gedeost af camembert-typen. Osten har en lidt tør og smuldrende kerne som ung. Som osten modner, bliver konsistensen mere blød, og smagen går fra mild til mere intens og kraftfuld.	120 g (20516)	Past. gedemælk	Frankrig
 Président Crottin To flotte små modnede gedeoste i klokke. Ostene har en let snirklet overflade og et skønt, smagfuldt indre.	2 x 60 g (20039)	Past. gedemælk	Frankrig
 L'Artisan Gedeost med Honning-Timian Hollandsk gårdost smagt til med honning og timian. Cremet og sødlig smag, der også er lidt fyldig.	20354 (2,25 kg)	Past. gedemælk	Holland
 Salakis Feta DOP Græsk feta (af fåre- og gedemælk) med en let saltet, syrlig og fyldig smag. Brug fx i salater eller rør i dip og cremer. Fås i blok og tern.	1 kg (20588) Tern 1,8 kg (20404) 150 g (20351) Øko 150 g (20352)	Past. fåre- og gedemælk	Grækenland



Omelet med løg, timian
og bleu d'Auvergne AOP



Kalkun med svampe-
og gorgonzolasauce



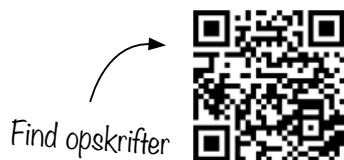
Lasagne med radicchio, champignon,
bechamelsauce og gorgonzola



Rejer med chili og gorgonzola

Blåskimmelost i køkkenet

Salte og pikante blåskimmeloste, der også gør retten mere cremet. Lad dig inspirere af retterne på forrige side og husk at dosere mængden efter smagen på den konkrete ost, du står med, samt den intensitet af blåskimmel, som du ønsker i den færdige ret.



	Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
	Président Bleu d'Auvergne AOP Blå ost med fugtig flødeagtig ostemasse, en pikant duft og en ren smag af blåskimmel, som bliver mere markant med tiden.	1,3 kg (1217)	Past. komælk	Frankrig
	Président Fourme d'Ambert AOP Klassisk blå ost af komælk fra Auvergne i det centrale Frankrig. Mild smag og flot blåmarmorering.	2,3 kg (1222)	Past. komælk	Frankrig
	Président Le Bleu Blå ost fra Auvergne. Smagen er rund og harmonisk - og samtidig karakterfuld uden at være stærk.	2,6 kg (1226) (2,6 kg) 125 g (20461)	Past. komælk	Frankrig
	Roquefort Société AOP Fransk egnsost af upasteuriseret fåremælk, lagret i grotter. Smagen er kraftig, salt og fyldig, og har en helt speciel og vidunderlig aroma.	1,25 kg (1390) 100 g (20273)	Upast. fåremælk	Frankrig
	Galbani Gorgonzola Intenso DOP Gorgonzola Intenso er kendetegnet ved en ideel balance mellem den halv faste og alligevel cremede konsistens og en fyldig, delikat smag af blåskimmel.	1,5 kg (2219) 6 kg (2218) 150 g (20142)	Past. komælk	Italien
	Galbani Gorgonzola Cremoso DOP Ægte italiensk gorgonzola med en cremet konsistens og en delikat, mild smag af blåskimmel.	1,5 kg (2215) 150 g (20141)	Past. komælk	Italien
	Galbani Dolcelatte Italiensk blåskimmelost som gorgonzola, dog er mælken tilsat fløde. En cremet ost med en mild, raffineret blåskimmelsmag.	1,5 kg (2217)	Past. komælk	Italien

Samme kvalitet hver gang

Dessertcremerne fra Galbani og Président gør det nemt at sikre en ensartet kvalitet i desserterne hver gang. Du kan naturligvis altid pynte og tilsmage som du ønsker.



Produktbeskrivelse		Varianter	Mælk	Land
	Président Smøreost Smelteost naturel i otte små trekanter med en mild smag. Velegnet til fx morgenbuffeten, frokostenretninger eller mødeservering.	Portioner 140 g (20504)	Past. komælk	Frankrig
	Président Cheddar Toast 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 i toasts, burger, på en bøf eller til at gratinere med.	400 g (20427)	Past. komælk	Frankrig
	Président Burger Toast 10 individuelt indpakkede skiver smelteost lavet af cheddar og med en dejlig smag af cheddarost. Skiverne er nemme at åbne, uden at osteskiven går i stykker. Brug i burger, toast, på en bøf eller til at gratinere med.	200 g (20500)	Past. komælk	Frankrig
	Cheddar Stackpack 1,082 kg Smelteost i skiver, der er taglagt, og derfor er det nemt og hurtigt at få fat i den enkelte skive ost. God smelteevne og den helt rigtige cheddarsmag. En pakke indeholder 88 skiver á 12,3 g	1,082 kg (5847)	Past. komælk	Frankrig
	Galbani Panna Cotta Få et ensartet resultat hver gang med denne dessertklassiker fra det italienske dessertkøkken. Varm blandingen op, hæld i portionsglas og afkøl. Pynt med frisk frugt, bær eller coulis.	1 l (7880)	-	Italien
	Galbani Tiramisu Skyd en genvej til ensartede desserter hver gang med denne delikate mascarponecreme, der allerede er smagt til. Du skal blot piske cremen og samle desserten. Brug også cremen i andre desserter.	1 l (20280)	-	Italien
	Président Crème Brûlée m/Vaniljekorn Fransk klassiker! Varm cremen op og hæld i portionsforme. Efter afkøling drysser du med sukker og brænder sukkeret til karamel. Nemt og godt hver gang.	1 l (20294)	-	Frankrig



Président smør til alle madprofessionelle

Smør er en uundværlig ingrediens i dit køkken, uanset om det skal æltes, smeltes eller på anden vis bruges som ingrediens eller serveres på bordet til brød.

Som noget helt nyt har vi lanceret konditorsmør i plader, der gør din hverdag nemmere, når der skal bages croissanter eller wienerbrød. Høj plasticitet og et højere smeltepunkt end ved almindelig smør giver let og sprødt bagværk.

Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Président Smør Saltet Ægte fransk saltet smør med en helt unik smørsmag. Pakket individuelt ind i elegant gylden alufolie.	125 x 8 g (7897)	-	Frankrig
 Fransk Smør med Havsaltkrystaller Fransk gourmetsmør tilsat 2,5 % havsaltkrystaller fra Camarques havsaltbassiner. Med sin skønne smag og flotte og anderledes form skiller dette produkt sig ud på ethvert bord eller buffet.	250 g (20376)	-	Frankrig
 Président Pladesmør Smør i plader. Nemt og hurtigt at rulle ud til sprødt wienerbrød, croissanter og butterdej. Mælkesyre bakterier i opskriften giver en dejlig smørsmag.	82%, 2 kg (55202)	-	Frankrig



Stay Strong - proteinrige mejeriprodukter

Stay Strong er velegnet til både sportsudøveren og den småtspisende. Begge har behov for proteinrig kost, og her kan Stay Strong spille en rolle.

Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Stay Strong Proteindrik Proteindrik i forskellige smagsvarianter: Vanilje, chokolade og jordbær. Hver flaske (0,5 liter) indeholder 30 g protein.	Vanilje 0,5 l (20248) Chokolade 0,5 l (20249) Jordbær 0,5 l (50770)	-	Kroatien
 Président Flødeskum Flødeskum på dåse. Med en delikat smag af fløde og en lind og cremet konsistens. Fløden er UHT behandlet, og produktet kan derfor (før brug) opbevares uden for køl. Fås med og uden sukker.	U/sukker 250 g (7975) M/sukker 250 g (20423)	-	Belgien
 Rice'n'go Convenient risemåltid lige til at spise. Sauce af bær smager dejligt sødt og er lige til at vende i risblandingen. Fås i forskellige smagsvarianter.	Jordbær 175 g (7917) Hindbær 175 g (7918) Kirsebær 175 g (7919)	-	Tjekkiet
 Nestlé Desserter Dejlig let og luftig dessertmousse i flere smagsvarianter. Velegnet til mødeservering eller on-the-go.	Crunchy Chocolate Mousse 4 x 57 g (68205) After Eight 4 x 57 g (68206)	-	Frankrig
 Bravo Juice Bravo Juice er 100 % frugt og intet andet. Ingen tilsat sukker, ingen tilsætningsstoffer overhovedet, kun frugt. Sådan har det været siden begyndelse i 1973. Fås i forskellige størrelse og smagsvarianter.	Appelsin 2 l (56100) Æble/pære 2 l (56122) Æble 250 ml (56482) Tropical 250 ml (56483)	-	Sverige



Lang charcuteri-tradition

Siden 1936 har Galbani fremstillet lækre charcuteriprodukter – fra parmaskinke og andre skinker til salami i mange varianter.

Her er gode valg til alt fra morgenbuffeten til den friskbagte pizza.

Produktbeskrivelse	Varianter	Mælk	Land
 Galbani Parmaskinke DOP i skiver Oprindelsesbeskyttet parmaskinke fra - naturligvis - Parmaområdet. Skiverne er nemme at skille ad, da de er adskilt af tynd plastik. Smagen er delikat, salt med en anelse sødme. De tynde skiver smelter næsten på tungen.	500 g (20466)	-	Italien
 Galbani lufttørret skinke i skiver Denne lufttørrede skinke har en lagret og lidt salt smag, der også er fuld af umami.	500 g (20183)	-	Italien
 Galbani hel kogt skinke Denne skinke er kogt med krydderurter (bl.a. rosmarin). Skinken har et flot og rustikt udseende med krydderurter både på overfladen og indeni. Smagen er aromatisk og raffineret.	4,25 kg (20552)	-	Italien
 Galbani Salami Venticina Piccante Autentisk, pikant salami til tapas og pizza. En 'lettere' salami med en diameter på ca. 10 cm. Giver store, flotte skiver. Distinkt smag af peber og chili og med noter af røg fra den naturlige røgning over bøgetræ.	2,7 kg (20421)	-	Italien
 Galbani Galbanetto Et lille stykke håndværk i naturtarm. Finkornet salami fremstillet efter gamle traditioner af det ypperste svinekød. Har en liflig smag af sort peber og duft af hvidløg. Nem at skære flotte skiver af.	230 g (7891)	-	Italien
 Galbani Milano Denne pølse er fremstillet af finthakket svinekød af meget høj kvalitet. Den har en finkornet fedtmarmorering. Milano lufttørres og lagres i 40 dage.	2,5 kg (7894)	-	Italien
 Galbani Napoli Salami af grovhakket svinekød tilsat peberkorn. Den lufttørres og ryges derefter let. Smagen er mild og aromatisk med et strejf af røg.	1,5 kg (7893)	-	Italien

Kontakt os!

Peter Schytte
peter.schytte@dk.lactalis.com
Mobil: 2949 4714

Daniel Shee
daniel.shee@dk.lactalis.com
Mobil: 2030 3857



Lactalis Danmark A/S · Industrivej 14 - 3320 Skævinge - Telefon 4828 8344
CustomerService@dk.lactalis.com - www.lactalisfoodservice.dk