

Ostkväll Mässen Kristianstad

FLÖDE VITLÖK 33 %



En krämig färskost smaksatt med vitlök. Passar utmärkt på ostbrickan och även i matlagning, t.ex. på varma mackor eller i pastasåsen.

- Färskost
- Komjolk
- Pastöriserad

GETOST 25 %



Getost (chevré på franska) är en vitmögelost och framställs, precis som det låter av namnet, bara på getmjölk. En krämig och mild ost. Passar utmärkt till ostbrickan med marmelad och till matlagning.

- Getost
- Getmjölk
- Pastöriserad

BRIE COEUR DE LION 28 %



Vitmögelost med hög och jämn kvalitet. En mild och fin smak, krämig konsistens när den är mogen. Frankrikes mest sålda brie. 500 grams brien utan kärna. Vår mest sålda Brie!

- Vitmögel
- Komjolk
- Pastöriserad

BRIE DE MEAUX 21 %



Vitmögelen Brie de Meaux, "brien's konung", är skyddad av franska ursprungsmärkningen AOC. Osten mognar utifrån och in. Smaken är nötaktig, tryffel- och champinjoniaktig samt luktar lite "stallaktigt" när den är mogen. Ytan har en aning rostfärgad ton med distinkta fåror. Serveras rumstempererad. Serveras gärna ensam, eller till osötad kex och lite frukt.

- Vitmögel
- Komjolk
- Opastöriserad

VASENS GREVE® 28 %



Vasens Greve® är en mellanlagrad ost med mycket fin nötkaraktär. För den som tycker om Greve är detta bland det bästa. Mjölken kommer från gården Vase i Vetlanda.

- Mild
- Komjolk
- Pastöriserad
- Småland
- Sverige

MAKAGÅRDENS HERRGÅRD® 28 %



Makagårdens Herrgård® är en vällagrad rundpipig svartvaxad ost som lagras under stor omsorg i 14-16 mån. Smakrik och gräddig med karakteristiska inslag av sötma och hasselnöt. Den är perfekt som pålägg, inslag på ostbrickan och som ingrediens i varma och kalla rätter som gratänger, varma mackor, pajer och sallader.

- Extralagrad
- Komjolk
- Pastöriserad
- Svartvaxad
- Sverige

APPENZELLER EXTRA 31 %



Appenzeller är en av Schweiz finaste ostar. Det är en ytbehandlad ost med blank och smidig yta som tillverkas av opastöriserad komjolk. Får sin unika distinkta smak under mognadsprocessen. Lagrad minst 10-12 månader, oftast längre. Den har en etikett i svart och guld. Baddas med vitt vin och cider med ett 20-tal kryddor.

- Gourmet
- Extralagrad
- Komjolk
- Opastöriserad

PARMIGIANO REGGIANO 28 %



Parmesan är en hårdost med en fyllig, skarp smak, hög salthet och med lång eftersmak. Osten lagras normalt mellan 22 och 36 månader. Köper man en parmesan kan den hålla månader i kylan. Blir osten något torr, fukta en handduk och vira in osten. Den blir sedan perfekt igen. Mest smak finns i ytterkorpan som man äter eller river. Här finns inget vax. Det tillverkas 3,5 miljoner hjul om ca 30-35 kg/år, till detta krävs det 270.000 kor. Vecchio, stravecchio och stravecchione betyder 2, 3 eller 4 års lagring. Finns även en parmigiano vacce som kommer från röda kor. Mycket sällsynt i Sverige men anses ha en fylligare smak, lagrad i 2 år.

- Parmesan
- Extralagrad
- Komjolk
- Opastöriserad

SAINT AGUR 33 %



"Drottningen" av blåmögelostar. Vår mest sålda. Krämig och gräddig som få och den ligger i styrkeklass medel. Den tillverkas på pastöriserad komjolk. Den är lika god till kex som till matlagning. Jättegod ihop med Lisas Päron & Fikonmarmelad.

- Blåmögel
- Komjolk
- Pastöriserad

ROQUEFORT LA COCINELLE 30 %



"Kungen" av blåmögelostar. Stark som få, mycket mögel och gjord av opastöriserad fårmjolk. Uppkallad efter staden Roquefort i Frankrike. Osten mognar fram i grottor med väggar belagda med mögelsvamp. Det är gott att bryta av osten med t.ex. fikonmarmelad eftersom den upplevs som väldigt stark.

- Blåmögel
- Fårmjolk
- Opastöriserad