

Månedens udvalgte oste

JULI 2021

Bronze

Perfekt til at starte med og for dig som elsker ost.

1. Morbier

Morbier er en flot ost med sin sorte stribe igennem. Den er lavet af råmælk og har en fed konsistens. Smagen er mild men har alligevel karakter.

2. Cahills Porter Cheese

Osten fremstilles på et gårdmejeri af familien Cahill i det sydvestlige Irland. Denne traditionelle irske cheddar bliver efter lagring tilsat irsk porter, som giver osten et flot brunligt mønster og smagen et strejf af porter. Anderledes men meget dekorativ ost på ostebordet.

3. Asiago

En halvfast ost med fine huller. Produktionsområdet er strengt defineret, det starter ved engene i Podalen og slutter ved græsgange mellem Asiago Plateau og Trentino Højland. Modnes i mejerier 600m over havets overflade.

4. Pecorini sardo

Også kendt som Fiore sardo. Dette er en fast ost fra den italienske ø Sardinien, som er fremstillet af fåremælk fra den lokale sardinske race.

OSTENE ER PAKKET DAGEN FØR LEVERING OG ER BEDST FØR 3 MÅNEDER FRA LEVERINGSDATO. (90 DAGE)

Sølv

Perfekt til oste-entusiasten. Indeholder alt fra Bronze, og:

5. Banon

Blød let elastisk masse. Osten pakkes i kogte kastanjeblade og dryppes i brændevin. Osten modnes efterhånden, som bladene bliver brune. Produceret i Sisteron, en lille by i det nordligste Provence.

6. Montbru Sarró de Cabra

Top præmieret fast gedeost fra Montbru gårdmejeriet. Osten modnes pakket ind i særlige sække deraf den fine form. Osten vandt guldmedalje ved World Cheese Awards 2015-2016.

Guld

Perfekt til familien som elsker ost. Indeholder alt fra Bronze + Sølv, og:

7. Krondild - Arla Unika

En hvidskimmel fra Trolldhede mejeri, tilsat salt med naturlig dildsmag og rullet i dildfrø. Osten smager skønt naturel, men også i varme retter, du gerne vil tilføje en fyldig let syrlig smag af smør, mælk og dild

8. Saint-Marcellin

Lille hvidskimmel med vasket og en naturlig skorpe. Osten, der ikke er presset, fremstilles i Rhone-Alpes på fromageirie le Chartrousin.