

# Månedens udvalgte oste

NOVEMBER 2020

## Bronze

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

### 1. Reblochon petit de Savoie A

Bjergost på 2. malkning af abondance-, montbeliard- & tarine- køer. En blød ost med fløjlskorpe med hvidskimmel og rødkit. Fremstillet på mejeriet Masson i Mont Blanc. Anbefales ikke til gravide.

### 2. Pecorino Re Al Tartufo

Mellemlageret Fårost med trøffel. Lavet på det fårfyldte Lazio-landskab lige udenfor Rom, er denne mellemlageret ost med trøffel, en udsøgt smagsoplevelse.

### 3. Asiago

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

### 4. Gruyere grottelagret

Denne store schweiziske osteklassiker stammer fra byen Gruyère i kantonen Freiburg, og de tidligste optegnelser går helt tilbage til år 1115 kantonen Freiburg, og de tidligste optegnelser går helt tilbage til år 1115. Selvom Gruyère og Emmental er meget nært beslægtede, adskiller Gruyère sig dog klart fra Emmentaler. Grottelagret Gruyère har en helt fantastisk eftersmag, og er ikke så tør som Emmentaler. Den mørkebrune, rustikke overflade skyldes det lange ophold i grotten.

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 kastanieblade og dryppes i brændevin. Osten modnes efterhånden, som bladene bliver brune. Produceret i Sisteron, en lille by i det nordligste Provence.

### 6. 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.

## Guld

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

### 7. Parmesan 30 mdr

Parmigiano Reggiano er under tiden blevet kaldt for "Ostens konge" og er opkaldt efter dens oprindelse, altså områderne Parma og Reggio Emilia. Osten skal komme fra disse områder for at kunne klassificeres som en ægte parmesan. Parmesan fremstilles af komælk fra aftenmalkning.

### 8. Montagne

En halvfast ost med naturskorpe. Mælken stammer fra bjergsæteren Margaride i Auvergne. Osten fremstilles på et kooperativet i Riom-es-Montagnes.