TILLYKKE MED DIN NYE OSTEPAKKE

Månedens udvalgte oste

SEPTEMBER 2020

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. Antvorskov Håndværksost
Fast lagret ost af emmentaler-typen. Med noter i smagen af nød. Dansk "terroir" ost produceret i Østvendsyssel. Danske oste af denne type blev første gang fremstillet på Antvorskov Gods ved Slagelse i april 1801.

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-entusiaten.
Indeholder alt fra Bronze, og:

5. 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.

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. Old Amsterdam
Er du fan af kraftig smag? Så skal du prøve Old Amsterdam. Ostens specielle smag skyldes en blanding af passionen for at lave ost, samt kærligheden for specielle smagsindtryk. Vores ostemagere har succesfuldt overført disse passioner til opskriften, samt til Old Amsterdam's helt specielle lagringsmetode.

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

WWW.KLINGENBERGOST.DK

KLINGENBERG
OST & DELIKATESSER

#CHEESEWEEK