

# Månedens udvalgte oste

## Bronze

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

### 1. 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

### 2. Klingenberg knas

En nyfortolkning af den ellers så folkekære havarti. Navnet 'Knas' hentyder ikke til ostens smag, men til den lange modningsperiode på 24 mdr. Den har en meget fin balance mellem det søde, det fede og det syrlige. Konsistensen er blød og fed og smelter i munden, og de knasende proteinkrystaller gør kun osten mere spændene, når det bløde møder det knasende.

### 3. Røget vesterhavsost

Denne velkendte ost laves af Thise ude ved Vesterhavskysten og er nabo til Bovbjerg hvor ostelageret er, så osten omkranses af den salte vesterhavsbæst imens den modner langsomt i de 26 uger den ligger der.

### 4. Antvorskov osten

#### – En dansk Emmentaler

I 1801 kom den første schweiziske ostemager til Antvorskov Gods ved Slagelse, hvor de lærte de lokale at lave faste hårde oste af typen Emmentaler. Restpro-dukter fra smørproduktionen var skummetmælk, som blev brugt til griseføder og magre typer af Danbo-oste. Nogle af de små mejerier genoptog produktionen af den fantastiske Antvorskov-ost og forsøgte at ramme den op-rindelige smag og stil fra begyndelsen af 1800-tallet. Det må man sige er lykkedes.

## Sølv

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

### 5. Manchego 12 mdr

En fast ost med skorpe vasket i olivenolie. Spaniens mest kendte ost, lavet på mælk fra La Mancha-får.

### 6. Tomme de savoie

Tomme de Savoie er en klassisk fransk ost, der er fremstillet i Savoyen i det østlige Frankrig siden 1650. Osten er fremstillet af termiseret mælk. Her har vi en raffineret ost med et rustikt udseende. Tomme de Savoies overflade er dækket af en naturlig grå- og hvidskimmel, som man ikke skal lade sig afskrække af (dog anbefales det ikke at spise skorpen). Selve ostemassen har en flot lys, gul farve. Smagen er mild og samtidig fyldig og en anelse syrlig. Konsistensen er kompakt og elastisk.

## Guld

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

### 7. 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 Emmentaler 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.

### 8. Unika Gammel knas

Gammelknas er resultatet af Unikas ønske om en nyfor-tolkning af vores ellers så folkekære havarti. Navnet Gam-mel Knas hentyder ikke til ostens smag, men til den lange modningsperiode på 24 mdr. Den har en meget fin balan-ce mellem det søde, det fede og det syrlige. Konsisten-sen er blød og fed og smelter i munden, og de knasende proteinkrystaller gør kun osten mere spændene, når det bløde møder det knasende.

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

WWW.KLINGENBERGOST.DK

**KLINGENBERG**  
OST & DELIKATESSE

#CHEESEWEEK