

# MÅNEDENS UDVALGTE OSTE

JANUAR 2021

## Bronze

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

### 1. ØKO Thybo

En fast gylden økologisk ost. Hvad hønen er for hanen - er Thybo ost for ganen. Fremstillet efter gamle måder, hvor saltet æltes i osten med håndkraft, dvs. ostekornene findeles. Osten får mere jævn og glat overflade samt ensartet hulsætning.

### 2. Camembert Isigny Råmælk

Som umoden er Camembert mild og halvfast med frisk smag af nød. Som moden er den mere salt, cremet og letflydende med en kraftig smag og en duft af ammoniak og skimmel. Anbefales ikke til gravide.

### 3. Cheddar Farmhouse Grottelag

Halvfast ost, lagret i min. 18 mdr. Lagret 200 fod under jorden i Wookey Hole, hvor luftfugtigheden og ensartede temperaturer gør disse huler velegnet til lagring af ostene fra Ford Farm.

### 4. Livarot Isigny 250 g

Livarot Isigny er en AOP-ost fra mejeriet Isigny Saint Meré i det nordlige Frankrig.

## Sølv

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

### 5. Fromage pur Brebis au lait

En halvfast ost af fåremælk, produceres i samme område som Roquefort ost. Denne ost produceres af Sommermælk. I periode hvor man ikke lave Roquefort.

### 6. Flor de Ronda Cabra

En fast gedeost med rød skorpe med mønster som efter de oprindelige vidjekurve som osten blev produceret og transporteret i. Produceres i højlandet omkring Ronda i Andalusien af mejeriet Angulo.

## Guld

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

### 7. Västerbotten

En halvfast ost med små huller. Den er strengt varemærkeskyttet, osten produceres derved kun i Burträsk.

### 8. Fondue Normandie

Den er lavet med omhyggeligt udvalgte Normandiske Oste ( Camembert , Pont l'Eveque og Livarot) valgt af vores Master Cheesemaker. Kræsne ganer vil sætte pris på de milde cider-smagsnoter og et strejf af Calvados.