

R

Ost på Rökeriet

HÅRDOSTAR

Appenzeller

Black Label

Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Opastöriserad komjolk
Ursprung	Schweiz
Fetthalt	Helfet
Smak	Kraftig
Gravid	Kan vara okej



Appenzeller är en schweizisk hård ost med kittyta. Osten görs på opastöriserad komjolk. Namnet kommer av att osten tillverkas i kantonen Appenzell i östra Schweiz. Osten har tillverkats i mer än 700 år och har skyddad ursprungsbeteckning

Appenzeller® ost är en av de stora schweiziska ostspecialiteterna. Den viktigaste osten i Schweiz tillverkas sedan mer än 700 år hantverksmässigt enligt gamla traditioner. Landskapet med mjukt böljande kullar mellan Bodensjön och Säntismassivet med sitt hälsosamma, rika örtgräs utgör en optimal grund för den naturligt rena opastöriserade mjölk som Appenzeller®-osten. Det traditionella osthantverket i Appenzeller-området hör lika mycket till de skyddade seder och bruk som man lever med som stråkmusiken, strängmusiken och bondmåleriet.

Det kraftigt begränsade produktionsområdet garanterar att den kryddiga ostspecialiteten är unik: Appenzeller® osten får endast tillverkas enligt recept som gått i arv i kantonerna Appenzell Inner- och Ausserrhoden samt i delar av kantonerna St. Gallen och Thurgau. Dess unika kryddiga smak kan den tacka den tre månader långa skötseln med örtlaken vars sammansättning är en väl bevarad hemlighet. Ostpasset på varje ostblocks undersida borgar för enastående kvalitet.

Dansk Vesterhavsostr

Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	Danmark
Fetthalt	Helfet
Smak	Kraftig, Salt
Gravid	Inga problem



Utsökt hårdost till ostbrickan. En god nypon- eller kvittenmarmelad kan förhöja smakupplevelsen, undvik frukttillbehör som t ex citrusfrukter då fruktsyran tenderar att täppa till smaklökarna. Söta frukter, torkad frukt och nötter är bra tillbehör. Kex, knäckebröd eller fruktbröd är bra val men välj neutrala sorter, inte de saltade eftersom det redan finns gott om salt i osten.

För bästa resultat ska osten serveras rumstempererad. Smakförhöjare i all sorts matlagning.

Vesterhavskosten är en gul hårdost med “terroir” präglad av de dynamiska naturförhållandena där osten är lagrad. Med Bovbjerg fyr och det dånande Vesterhavet som närmaste grannar, lagras Vesterhavskosten i unika ostlager där det via specialbyggda ventilationssystem tillförs havsluft hela lagringen igenom. På så vis får osten sin helt unika smak med inslag från de salta havsvindarna.

Vesterhavssost gruvlagrad tar processen ett steg längre än originalosten. Efter 7 månaders lagring vid Vesterhavet, placeras ostarna i Thises kalkgruva i Hjerm och lagras ytterligare 3 månader. Här ligger ostarna i en konstant temperatur på runt + 8°C och med en luftfuktighet på nästan 98%, vilket skapar idealiska förhållande för lagring och utvecklar smaker som inte kan skapas under normala lagringsförhållanden. Ostarnas konsistens blir “blötare” och frodigare eftersom vattnet inte avdunstar i samma grad som under vanlig lagring.

Osten har en fyllig lång smak med fin syra, mera sötma med inslag av nötter och frukt. Konsistensen är fast med tät textur och den fina kristalliseringen bjuder på ett angenämt knaster.

Fyrtnorsost

extralagrad Dansk vesterhavssost

Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Pastöriserad komjölk
Ursprung	Danmark
Fetthalt	Helfet
Smak	Kraftig. Salt
Gravid	Inga problem



Fyrtnorsost är en gul hårdost med “terroir” präglad av de dynamiska naturförhållandena där osten är lagrad. Med Bovbjerg fyr och det dånande Vesterhavet som närmaste grannar lagras Fyrtnorsosten i unika ostlager där det via specialbyggda ventilationssystem tillförs havsluft hela lagringen igenom. På så vis får osten sin helt unika smak med inslag från de salta havsvindarna.

All mjölk som används till Fyrtnorsosten kommer från mjölkgårdar som alla är placerade nära Vesterhavet. Fyrtnorsost är i grund och botten en Vesterhavssost som är speciellt utvald av ostmästaren att extralagras tills den når en ålder på minst ett år.

Osten har en djup ren smak med utsökt balans av sötma och syra. Konsistensen är fast med tät textur och den fina kristalliseringen bjuder på angenämt knaster.

Prima Donna

Maturo Röd

Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Pastöriserad komjölk
Ursprung	Holland
Fetthalt	45% i torrsubstans
Smak	Kraftig
Gravid	Inga problem



Den röda Primadonna är extralagrad. Den är en unik ost gjord på skummjolk med smak som inte liknar någon annan. I lugn och ro med stor omsorg och på ett modernt sätt lagras osten till den här fantastiska smaken.

Primadonna Maturo (Röd) extralagrad används som pålägg och snacks, till dessert och matlagning. Den passar till mat från medelhavsområdet. Primadonnas unika smak ändras hela tiden i munnen och påminner om hasselnöt, frukt, kola och med exempel från ostvärlden: lite smak av grevê, parmesan och getmesost.

Servera Primadonna tillsammans med jordgubbsmarmelad, melon, päron och sharonfrukter. Primadonna kommer från Bodegraven i Holland.

Wyke Cheddar

Vintage reserve

Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	Storbritannien
Fetthalt	35%
Smak	Kraftig
Gravid	Inga problem



Special Vintage Reserve är fortfarande kärleksfullt tillverkad enligt Grandmother Ivy Clothiers original-recept.

Dess krämiga smidighet och lätta krisp gör denna ost till ett utomordentligt exempel av traditionell ost-framställning. Lagrad från 15 till 18 månader.

Gruyère

Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Opastöriserad komjolk
Ursprung	Schweiz
Fetthalt	Helfet
Smak	Medelkraftig
Gravid	Kan vara okej



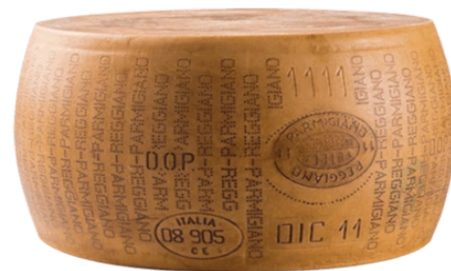
Gruyère är en hårdost liknande Emmentaler, med förhållandevis kraftig smak. Namnet kommer ursprungligen från regionen Gruyère som ligger i kantonen Fribourg i Schweiz. Gruyère tillverkas av opastöriserad mjölk och har tät eller finpipig textur.

Gruyère är en mycket uppskattad gul hårdost, tillverkad av komjolk. Gruyère är uppkallad efter den lilla staden Gruyères i Schweiz. Den har sitt ursprung i kantonerna Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura och Bern. Fransk Gruyère måste ha håll enligt franska jordbrukslagstiftningen medan håll vanligtvis inte förekommer i schweizisk Gruyère. Fromalp Gruyere Reserve är lagrad ca 10 månader. Den är lika god att använda som matlagningsost, till exempel i fransk löksoppa, men är också mycket uppskattad på en lyxig ostbricka.

Parmigiano Reggiano

DOP min. 30 mån lagring

Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Opastöriserad komjolk
Ursprung	Italien
Fetthalt	30% min.
Smak	Kraftig
Gravid	Kan vara okej



Parmigiano-Reggiano är en klassisk italiensk hårdost gjord på komjolk, som fått sitt namn av att osten först började tillverkas i området mellan städerna Parma och Reggio Emilia i Emilia-Romagna i norra Italien. Den är kanske den mest berömda av de italienska hårdostarna och en av världens mest kända ostar.

Tillverkningen är idag strängt reglerad och får bara ske i vissa områden. Både mjölkproduktionen, osttillverkningen och lagringen av osten måste ske i provinserna Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna väster om floden Reno eller i Mantua söder om floden Po. Parmigiano-Reggiano tillverkas av opastöriserad mjölk. Den enda tillåtna tillsatsen är salt, som osten tar upp när den under 20 dagar förlagras i saltlag.

Osten lagras normalt mellan 18 och 36 månader. Den genomsnittliga lagringstiden är 24 månader. Yngre ostar har en mjukare konsistens, medan ostar som lagrats längre blir fastare, torrare och betydligt kraftigare i smaken. Efter tidigast 12 månaders lagring kontrolleras ostarna och klassas. De som godkänns för längre lagring förses med ett brännmärke med texterna Parmigiano Reggiano och Consorzio Tutela. Det går även att finna Parmigiano-Reggiano med tillnamn Mezzano, som endast lagrats i 12 månader och främst används i matlagning. Även ostar med tillnamn Export eller Extra förekommer och står bägge för en extra hög kvalitet.

Manchego

DOP Unico min. 18 mån

Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Termiserad fårmjolk
Ursprung	Spanien
Fetthalt	35%
Smak	Kraftig
Gravid	Inga problem



Traditionell La Mancha-ost, tillverkad enligt tradition, med naturlig yta och perfektion.

Denna ost har producerats under övervakning av Manchego Cheese Regulatory Council DOP.

Pressad fårost, fast och lätt att skära trots sin långa lagring. Smaklig och med en fruktig touch, som påminner om torkad frukt som valnötter; något kryddig. Det är inte särskilt salt, med en lätt och trevlig fårarom.

Almnäs Tegel

av Gruyère typ



Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Opastöriserad komjolk
Ursprung	SVERIGE
Fetthalt	
Smak	Medel
Gravid	Kan vara okej



Almnäs Tegel är en hårdpressad "skållad" ost inspirerad av det handslagna tegel som tillverkades vid Almnäs Bruk från 1700-talets mitt och framåt. På ytan finns små barnafötter inpräglade. Motivet är hämtat från avtryck funna i tegelgolvet på vinden i Almnäs Corps de Logi. Barnafoten stämplades in i sidan på varje tegelsten som tillverkades på Almnäs fram till 1976. Osten tvättas och borstas med saltvatten vilket gynnar en bakteriekultur som heter Brevibacterium Linens, eller kittkultur, som ger den röda färgen.

Snittytan är slät med enstaka mindre hål och av och till små sprickor. Färgen varierar mellan elfenben och halmfärgad beroende på säsong. Doften är söt, fruktig och för tankarna till smörkola. Kanten doftar ibland apelsin eller ananas. Smaken är fruktig och munkänslan knastrig eller sandig. Lagringstiden kan variera mellan 16 – 22 månader.

Skållade ostar är ovanliga i svensk tradition. Det innebär att man i slutet av processen höjer temperaturen till över 50 grader vilket ger en viss karamelliserande effekt och gynnar en grupp av bakterier som kallas thermophil, eller enklare uttryckt, yoghurtbakterier. Många av de stora ostarna i alperna som gruyère och parmesan är tillverkade enligt den tekniken.

Vid World Cheese Awards 2018 som hölls i Bergen, Norge, förärades Almnäs Tegel med Superguld. Av de 3472 ostar från 41 länder kom osten på 4:de plats. 2019 World Cheese Awards gav domarna ett Guld Till Almnäs Tegel. Denna vara är klassificerad som Premium, där kvalitet och smakupplevelse faller avgörandet.

Prästost

Lagrad 24-36 mån



Osttyp	Hårdost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	SVERIGE
Fetthalt	30% min.
Smak	Kraftig
Gravid	Inga problem



Den första osten av typen Präst® gjordes i Småland på 1700-talet. Bönderna använde osten som betalningsmedel när de skulle betala skatt. Skatten skulle utgöra en tiondel av årsproduktion. Den finaste osten gavs till prästen. Den var lite fetare än andra ostar och det berodde på att man hällde en extra skvätt grädde i ystmjölken för att göra prästen vänligt sinnad. Den äldre benämningen prästost är ersatt med namnet Präst® efter att osten registrerades som varumärke 2001.

Präst är utmärkt att hyvla och lägga på smörgåsen och passar även på ostbrickan och i matlagningen. När osten är väl lagrad får den sötaktiga smaktoner och konsistensen kan vara lite knastrig. Det beror på kristalliserat protein som sitter i lufthålen. Prästost är en svensk grynpipig hårdost av komjolk, nära släkt med Svecia och med 45–50 % fett i torrs substansen. Ursprungligen brukade den tillverkas av tiondemjolk på småländska prästgårdar, varvid man till ystmjölken tillsatte äldre, syrad ostmassa.

KITTOSTAR

Morbier Reserve

Cremier

Osttyp	Kittost
Mjölktyp	Opastöriserad komjolk
Ursprung	Frankrike
Fetthalt	28%
Smak	Mild
Gravid	Ska EJ ätas



Morbier är en halvhård ost från Jura i Frankrike, som har ett lager av träaska i mitten. Förr använde herdarna sot från ystkaret för att skilja morgon- och kvällsmjölken åt, och detta blev sedan till den så kallade Morbierosten.

Numera tillverkas inte osten på detta sätt, men osten delas fortfarande i två delar och ett lager av aska och salt tillsätts för att få fram det karaktäristiska utseendet. Osten är tillverkad av pastöriserad eller opastöriserad komjolk. Den är ganska mild i smaken, men fler smaker framträder om den rumstempereras. Fetthalten ligger på 45 % i torrmassan.

Osten morbier är uppkallad efter den lilla stad i Jura där den först tillverkades.

Osten har en svart rand av sot och salt som går igenom mitten. Osten delas horisontellt på mitten när den har börjat stabiliseras för att detta sotlager ska läggas till. Varje del tvättas för sig i saltlake innan de sammanfogas igen. Sedan tvättas osten med vatten två gånger i veckan i två månader.

Morbier Reserve Cremiers kanter är mörkt gyllenfärgade med vita fläckar. Osten är halvmjuk med en jästlik doft och söt, fruktig smak.

Denna Morbier lagras i minst 80 dagar och kan inte jämföras med en pastöriserad typ.

Majros

Påverås



Osttyp	Kittost
Mjölktyp	Opastöriserad komjolk
Ursprung	SVERIGE
Fetthalt	
Smak	Mild
Gravid	Ska EJ ätas



Mjuk kittost av Vacherol-typ gjord på opastöriserad komjolk. Osten har en mild men karaktäristisk smak. Lagrad ca 2 månader.

Påverås Brun

Påverås



Osttyp	Röd-kittost
Mjölktyp	Opastöriserad komjolk
Ursprung	SVERIGE
Fetthalt	
Smak	Mild
Gravid	Ska EJ ätas



På Påverås gårdsmejeri görs denna halvmjuka Morbier-typ med sin askrand i mitten. Den är gjord på opastöriserad komjolk från Fleckviehkor på en gård i Vilske-Kleva. Fleckviehkornas mjölk har en unik sammansättning av fettsyror och omega-3, samt ett särskilt protein som gör den mycket lämplig för osttillverkning. Osten har en utpräglad doft och den är underbart smakrik och krämig. Den är dessutom suverän att smälta som en Raclette! Lagringstiden ligger på fem veckor till tre månader.

Osten belönades med ett Guld på SM i Mathantverk 2010.

Påverås Gårdsmejeri ägs och drivs Elisabeth Andersson som har en gedigen erfarenhet och kunskap inom lantbruk och ystning. Både hon och hennes ostar har vunnit flera utmärkelser och år 2004 erhöll Elisabeth Västra Gastronomiska Akademiens stora pris. Elisabeth har även tidigare varit ansvarig för mejeriverksamheten på Almnäs Bruk.

VITMÖGELOSTAR

Brie

President

Osttyp	Vitmögelost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	Frankrike
Fetthalt	
Smak	Mild
Gravid	Bör EJ ätas



Brie är en fransk vitmögelost. Brie är lik camembert i smaken, men är ofta något mildare. Brieost görs typiskt i form av stora, platta tårter. Det finns ett flertal typer av Brieost, varav två sorter, Brie de Meaux och Brie de Melun, är ursprungsskyddade i Frankrike. Dessa ostar får inte göras av pastöriserad mjölk, medan andra sorters brie ofta är gjorda på pastöriserad mjölk.

Brie de meaux

Osttyp	Vitmögelost
Mjölktyp	Opastöriserad komjolk
Ursprung	Frankrike
Fetthalt	20%
Smak	Medel
Gravid	Ska EJ ätas



Brie de Meaux är en av de mest kända dessertostarna i världen. Den görs fortfarande på traditionellt sätt på opastöriserad mjölk och vitmögllet som man alltid har använt när man producerat brie. Osten får mogna minst 4 veckor i fuktiga källare. Under mognadsprocessen kommer det vita möglet att bli något tunnare och och det kommer bli fläckar av brunt med röda små fläckar. Mycket doft och smaken är fyllig och krämig.

Camembert

Osttyp	Vitmögelost
Mjölktyp	
Ursprung	Frankrike
Fetthalt	
Smak	Medel-Kraftig
Gravid	Ska EJ ätas



Camembert är en fransk dessertost. Det är en mjuk vitmögelost med vitt kittskal. Osten skall ha uppfunnits av Marie Harel 1791 och är uppkallad efter byn Camembert i Normandie. I osten används mögelsvamparna *Penicillium camemberti* och *Penicillium candida*.

I Frankrike skiljer man ofta på camembert gjord på pastöriserad mjölk och sådan gjord på opastöriserad mjölk (camembert au lait cru). Den sistnämnda är dyrare men kan vara betydligt smakrikare. I vissa länder är det dock förbjudet att sälja ost gjord på opastöriserad mjölk, då icke-pastöriserade mjölkprodukter kan innehålla skadliga bakterier. I Sverige är i princip all camembert som säljs gjord på pastöriserad mjölk. Den ost som går under namnet Camembert de Normandie är ursprungsskyddad i Frankrike och måste komma från Normandie och vara gjord på opastöriserad mjölk.

En färsk Camembert är mild, halvhård och har en smulig textur. Ung Camembert har en mjölkig och sötaktig smak. I takt med att osten mognar blir innanmätet mjukare och rinnigare, och skalet antar den vita tonen som är typisk för Camembert. Mogen Camembert har en rik, smörig smak, och skalet är extra smakrikt (och det är meningen att du ska äta skalet med resten av osten).

Brillat Savarin

Krämig brietyp

Osttyp	Vitmögelost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	Frankrike
Fetthalt	
Smak	Mild
Gravid	Bör EJ ätas



Brillat Savarin är en så kallad triple cream-ost (superkrämig ost där grädde tillsätts till ostmassan) och har en vit och mjuk skorpa och smörig konsistens. Denna gräddiga men ändå syrliga ost är extremt fet och passar bra med nästan vilket vin som helst – från champagne till port. Avnjuts med fördel tillsammans med saltorkade fikon eller en god honung. Osten är uppkallad efter den franske statsmannen och författaren Jean Anthelme Brillat-Savarin, som i sann fransk anda lär ha yttrat: ”En dessert utan ost är som en skönhet som saknar ett öga.”

Pigan

Soldattorpets Mejeri



Osttyp	Vitmögelost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	SVERIGE
Fetthalt	
Smak	Mild
Gravid	Bör EJ ätas



En härligt krämig, rund liten Camemberttyp med mild champinjonsmak. Den görs av pastöriserad komjolk från Soldattorpets mejeri i Skåne. Lagras i minst 6 veckor.

Camembert

Jürs Mejeri



Osttyp	Vitmögelost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	Frankrike
Fetthalt	
Smak	Mild
Gravid	Bör EJ ätas



Camembert är uppkallad efter en stad i Normandie och ostens historia går tillbaka till slutet av 1700-talet då en viss Marie Harel sägs ha uppfunnit den. Det här är vår variant av den klassiska franska vitmögelosten. Den känns både bekant och ny för dig som ätit Camembert förr. Härligt krämig vitmögelost ystad av pastöriserad ekologisk komjolk. Osten mognar utifrån och in och har ett vitt krämigt innanmäte vid full mognad. Doften förnimmer om svamp och fuktiga löv och smaken är mild. Serveras väl tempererad för en god smakupplevelse.

BLÅMÖGELOSTAR

Saint agür

Osttyp	Blåmögelost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	Frankrike
Fetthalt	
Smak	Mild
Gravid	Bör EJ ätas



Saint Agur skapades 1986 av det stora franska ostföretaget Bongrain. Den är gjord av pastöriserad mjölk och har en gräddig och krämig textur och kryddig blåmögelostsmak. Den är mycket mildare än de flesta andra franska blåmögelostar med blåmöglet lika spritt i hela osten.

Saint Agur är en blåmögelost från byn Beuzac i Monts du Velay, del av den bergiga regionen Auvergne i centrala Frankrike. Saint Agur togs fram 1988 av osttillverkaren Bongrain. Osten görs på pastöriserad komjolk, tillsatt med grädde, och innehåller 60 % mjölkfett.

Osten är krämig, vit och med olivgröna mögelådror. Konsistensen är mjuk och fuktig med en subtil, kryddig smak som påminner om en mildare och mjukare Roquefort. Saint Agur källarlagras i 60 dagar för att utveckla sin karaktäristiska styrka och kryddighet. Saint Agur är salt men inte fullt lika salt som annan blåmögelost, det pikanta och det krämiga balanseras väl för att undvika en alltför skarp smak. Saint Agur tillverkas i oktagonform vilket gör den lätt att skära i trekantiga bitar. Den har ingen kant och paketeras ibland i folie för att förhindra att osten blir blåare.

Blå stjärna

Soldattorpets Mejeri



Osttyp	Blåmögelost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	SVERIGE
Fetthalt	
Smak	Mild, Krämig
Gravid	Bör EJ ätas



Blå stjärnan blåmögelost från Soldattorpets Mejeri i Klågerup av pastöriserad mjölk. Blå stjärnan har en mild och krämig smak med en balanserad salta. Osten är lagrad i cirka en månad.

Bronsmedalj VM 2022

Roquefort

Osttyp	Blåmögelost
Mjölktyp	Opastöriserad fårmjolk
Ursprung	Frankrike
Fetthalt	
Smak	Kraftig
Gravid	Bör EJ ätas



Roquefort är en fransk blåmögelost, uppkallad efter staden Roquefort i Frankrike. Roquefort görs av opastriserad fårmjolk och lagras i grottor med väggar belagda med mögelsvampen *Penicillium roqueforti*. Efter lagringsperioden, som varar mellan tre och nio månader, blir ostens smak kraftig med markerad salta. Enligt legenden kom Roquefort till genom när fåraherde satt och åt lite ost när han såg en vacker kvinna i fjärran som han ville förföra. I all hast glömde han en ost i en grotta och när han efter ett tag gick förbi grottan igen hittade han osten som hade den förvandlats till en Roquefort.

Redan 1411 ska Roquefortosten ha blivit ursprungsskyddad av Karl VI av Frankrike när han bestämde att osten bara får göras i byn Roqueforts omnejd och 1925 fick den beteckningen AOC, vilket är en fransk kvalitetsbeteckning.

Roquefort är en av få blåmögelostar som är tillverkad av fårmjolk – de flesta är som bekant gjorda på komjolk. Roquefort är en ofantligt populär fransk ost, som enligt sägnen var Charlemagnes absoluta favorit. I Frankrike kallas osten "kungars och påvars ost", vilket säger en hel del om Roquefortens status i landet.

Roquefortost är väldigt fuktig och bryts lätt sönder i småbitar. Den är fyllig, krämig och skarp, med en distinkt syrlighet och en rejäl salta. Den har ett vitt och krämnt innandöme med kraftig blåmögelarmorerad. Doften är påträngande och stark och smakupplevelsen är både djup och bred. Den beskrivs på många olika sätt – allt från mild och söt till syrlig och salt, med toner av smält socker och en lätt metallisk ton i eftersmaken.

ANDRA OSTAR

Halloum

Grilllost från Nablus Gårdsmejeri



Osttyp	Grilllost
Mjölktyp	Pastöriserad komjolk
Ursprung	SVERIGE
Fetthalt	
Smak	Mild, Krämig
Gravid	Bör EJ ätas



Nablus Original (föredetta Halloumost) är en skånsk tolkning av den populära halloumi-osten från Cypern. Ett alternativ till importerad halloumi som är gjord på skånska råvaror som producerats enligt etisk djurhållning och fri från antibiotika.