

Ost

Blandet Mælk

Art. nr. G352  



Feta barrel 4 mdr 3,6 kg

Velsmagende fadlagret Feta, lavet på fåre- og gedemælk og lagret i 4 måneder. Stor blok, der ligger i vand. Cremehvid, fyldig, blød og syrlig smag. Helt anderledes spændende ost end den traditionelle (for salte) type.



Art. nr. F106  



Agour ko/får 4,5 kg

En specialitet fra baskerlandet. På baskisk betyder AGour - goddag eller velkommen. Lagret min. 3 mdr. En dejlig nuanceret ost der overrasker. Blandingsost, 80% ko, 20% får.



Art. nr. 351  



Langherino hvitskimmel 105 gr

En 2-melksost på ku og fåremelk, fra piemonte. Det er en rund, mild og kremet ost med god holdbarhet. Som en brie i luksusklassen.



Art. nr. 352  



Cravanzina hvitskimmel 250 gr

En 2-melksost, ku/får fra Piemonte. Det er en rund, mild og kremet ost med god holdbarhet. Som en Brie i luksusklassen. Cravanzino er som Langherino, men bare litt større.



Art. nr. 353  



Bosina skimmelost 270 gr

En spennende 2-melksost hvitskimmelost fra Piemonte. Laget på ku/får. Formen er firkantet. En meget delikat ost med en lekker kremet konsistens og lett søtaktig smak. Flyter ut i romstemperatur.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 356



**Toma Fresca
2-melksost 300 gr**

Toma er en fellesbetegnelse for gårdsost laget i nord Italia, spesielt området rundt Piemonte og Lombardi.

De produseres etter gamle håndverkmessige metoder.

Denne 2-melksost av ku og får kommer fra Langhe området i Piemonte, den er frisk, rund litt syrlig.

Den er lett å skjære og har en god holdbarhet.



Art. nr. 357



**Bonrus 2-melksost 250
gr**

En avlang litt rustikk kremet ost fra Piemonte.

Det er en bløt skjæreost av ku/fåremelk som utvikler seg bra og har mange fine smaksnyanser.



Art. nr. 354



**La Tur, 3-melksost 220
gr**

Hvitskimmelost fra Piemonte på ku/får/gjeitemelk.

Rynket overflate og hvit kjerne.

En annerledes flott ost med mye smak.

Smaksnyansene i denne osten plasserer seg i en klasse for seg selv.

Modnet 10-12 dager.



Art. nr. 355



**Rocchetta, 3-melksost
280 gr**

Velsmakende 3-melkost fra Piemonte. Hvitskimmelost av ku/får/geit med hvit kjerne.

Den er lett gjenkjennelig med sin rynkede overflate.

En spennende ost som utvikler seg meget bra.

10-12 dagers modning.



Art. nr. 358



**Val Belbo 3-melksost
350 gr**

Dette er en frisk 3-melksost av ku/geit/får fra Piemonte.

En kremet skjæreost med hvit farge og lett syrlig smak.

En spennende ost med forbløffende mange og dype smaker.

En meget god ost.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Blåskimmel

Art. nr. F101



Roquefort CARLES

1/2, ca. 1,4kg



Minimum lagringstid for denne ost er 90 dage. Den modner i naturlige grotter i byen Roquefort i Frankrig. Huset Carles laver deres egen Penicillium Roqueforti efter de ældgamle metoder. De gamle metoder bruges også i ostefremstillingen og giver osten dens blødhed og rundhed i smagen. Cremet, dens hvidhed er tegn på en ægte GOD Roquefort.

Art. nr. E115



La Peral 800 gr.

Blåskimmel ko



Produceret på en lille familiegård. Komælksost, blåskimmel, gul cremet med strejf af blå, fyldig nuanceret "fed" smag der smelter i munden. 55%. Fra Asturien i Nordspanien.

Art. nr. GB102



Blue Stilton 2,4 kg



Byen Stilton i Cambridgeshire har lagt navn til denne engelske klassiker. Denne Stilton

Art. nr. GB103



Stilton i krukke 100 gram



Byen Stilton i Cambridgeshire har lagt navn til denne engelske klassiker. Dens oprindelse kan spores tilbage til The Bell i Stilton hvor indehaveren Cooper Thornhill i 1730 opdagede denne særlige blåskimmelost som vi nu kan nyde godt af. Sæsonost fra Oktober til januar.

Art. nr. I301



Cashel Blue blåskimmel 1,5 kg



Blåskimmelost med naturlig skimmel, lavet på komælk og vegetabilsk osteløbe. En blød og lækker ost, velafbalanceret og med fine smagsnuancer. En anderledes ost med elastisk hvid overflade. Nam-nam. Kommer fra Midtjylland.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. I303



**Mini Cashel Blue 175
gr**

Blåskimmelost med naturlig skimmel, lavet på komælk og vegetabilsk osteløbe.
En blød og lækker ost, velafbalanceret og med fine smagsnuancer.
En anderledes ost med elastisk hvid overflade. Nam-nam.
Kommer fra Midtirland.



Art. nr. 136



**Rossini,
blåskim.m/Passito 2kg**

Blåskimmelost som er modnet i Pantelleria rosinsens saft. Dette giver denne ost
en symfoni af forskellige smag og det er grunden til at den har fået navnet efter
en af de store italienske musikere. Oprindelse: Bergamo. Osten er modnet 90 dage og
derefter 90 dage igen i rosinsaften.



Art. nr. 302



**Gorgonzola Super 1,5
kg**

Gorgonzola er blåskimmelost laget på kumelk stammer helt tilbage fra det
9. århundre, hvor gjetterne om høsten drev sitt buskap ned til byen Gorgonzola
for å melke sine kyr.
Osten modner i 2 måneder i grotter.
Gorgonzola super er en lækker ost som er fast i konsistensen.
Passer veldig bra til buffét siden er såpass fast i konsistensen.



Art. nr. 307



**Cremegorgonzola 1,5
kg**

Gorgonzola er blåskimmelost laget på kumelk stammer helt tilbake fra det
9. århundre, hvor gjetterne om høsten drev sitt buskap ned til byen Gorgonzola
for å melke sine kyr.
Osten modner i 2 måneder i grotter.
Cremegorgonzola er en delikat ost med kremet konsistens på grensen til flytende.
Vår gourmetgorgonzola er den beste vi har funnet.



Art. nr. 308



**Gorgonzola Dolce
200 gr**

Gorgonzola Creme i portionspakninger

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 309



**Gorgonzola DOP Bio
200 g ØKO**



Arrigoni's flotte økologiske Gorgonzola. Mælk fra køer, der lever under de bedst tænkelige forhold, uden stress og jag. Ingen syntetiske produkter i foderet.

Kontrolleret og certificeret efter EU regulativ 2092/91. Har vundet prisen som verdens bedste blåskimmelost over 63 andre kendte blåskimmeloste.

Art. nr. 312



**Gorgonzola Naturale
1,5 kg**



Gorgonzola er blåskimmelost laget på kumelk stammer helt tilbake fra det 9. århundre, hvor gjetterne om høsten drev sitt buskap ned til byen Gorgonzola for å melke sine kyr.

Osten modner 3-4 måneder i klippehuler.

Gorgonzola naturale er den opprinnelige gorgonzola med en fast skarp smak.

Art. nr. 314



Gorgonzola Bio 1/4



Arrigoni's flotte økologiske Gorgonzola. Melk fra kyr som lever under de beste forhold. Ingen stress og jag.

Det er ikke tilsatt noen form for syntetiske produkter i foret.

Kontrollert og sertifisert etter EU reulativ 2092/91.

Vunnet prisen som verdens beste skimmelost i 2004, over 63 andre produsenter. Bestillingsvare.

Art. nr. 316



**Strato
Gorg./mascarpone 1,2**



Gorgonzola og Mascarpone som en kake, lag på lag hvor mascarponen utgjør seg som kremen i kaken.

Brukes til ostetallerken, til dessert sammen med kokte pære, m.m.

Art. nr. E301



**Valdeon
blåskimmelost 2,5 kg**



En god og kraftig blåskimmel, lagret i ca. 3 mdr. Osten bliver produceret i Covadongas National Park, som ligger tæt ved León. Valdeón bliver lavet på pasteuriseret ko- og gedemælk, og den ostemasse, som bliver produceret er blød med en naturlig indre skimmel. Farven er lys med blågrønne marmoreringer. Osten er gjort endnu mere spændende i form af en flot indpakning i kastanieblade.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 359



Blu di Capra 1,8 kg

Fra Novara området i Piemonte kommer denne spesialiteten som produseres på ku og geitemelk.

Lagres i minst 90 dager.

Den har en utrolig utvikling med fine blå marmorering på utsiden.

En annerledes opplevelse av blåmuggelost.



Art. nr. E302



**Cabrales
blåskimmelost 2,5 kg**

Blåskimmelost lavet på råmælk fra enten ko eller en blanding af ko-, får- og gedemælk. Produces i Asturien på små mejerier og lagres i 3 mdr. i naturlige huler i bjergene. Cabrales adskiller sig fra andre blåskimmeloste ved at have naturlig skimmelkultur. Spanierne betragter Cabrales som deres kronjuvel. Osten er cremet, gullig med grønlig blå ornamentering og med fyldig "voksen" smag.



Art. nr. F132



**Fourme d'Ambert
AOC 2,2kg**

Komælks blåskimmel, en af de mildeste, med en dejlig cremet konsistens. Bliver kun produceret i bjergområde som med sine varme somre og lange kolde vintre får den en speciel rustik smag med en dejlig aroma. Lagret i min. 28 dage men oftest min. 2 mdr. Navnet "fourme" kommer fra det latinske forma. Osten er høj og rund, nærmest cylinderformet og har en grå overflade. Fra byen Ambert i Auvergne.



Art. nr. F133



**Bleu d'Auvergne AOC
1,3kg**

Råmælksost fra ko. Fra Auvergne, en blåskimmel med et meget fint net af blå "årer". Skarp smag, lidt salt. En flot ost til buffet eller ostepretning, men også velegnet til pastafyld, i salat med nødder, til fyldte champignoner m.m. Modnet min. 6 uger.



Art. nr. 196



Blu Del Re, 400 g

Praktfull blåmuggost laget på råmælk fra kyr som beiter langs floden Tánaro i Piemonte.

Fint håndverk med fyldig lett pikant smak.

Osten er modnet i vinblad.

Fåremælk



Art. nr. E200



Past. Manchego Extra
3 kg

Art. nr. E203



Manchego Romero 1
kg

Manchego Romero produceres i La Mancha af Manchega-fåremælk.
Lagret i 6 mdr. Osten er dækket af rosmarin. Den er fast med en typisk fåresmag og en tydelig smag af rosmarin. Spændende anderledes udgave af Spaniens berømte Manchego-oste. Pakket i fletkurv.



Art. nr. E206



Manchego Bio, 2 kg

En lille farm som producerer, som den eneste i verden, økologisk Manchego.
Det sorte får som varemærke blev født i samarbejde mellem producenten og Gastro-Import. Fincaen blev købt 1960 for at avle får og børnene som idag er anden generation, besluttede at gå over til økologi og lave deres Manchego ost. Smag hvordan deres kærlighed til naturen og råvaren går i fin harmoni. Man bruger udelukkende mælken fra egne får, bestanden er på 1.200 dyr.



Art. nr. E211



Zamorano fåreost 4
mdr 3 kg

En rund fast fåreost, lagret ca. 3. mdr. Osten bliver produceret i området Zamora, der hører under Kastilien og León. Mælken tages fra de to fåre-racer "Churra" og "Castellana", og osten formpresses inden den gennemgår modningsprocessen. Det er en fast struktureret ost med en mørk skorpe. Tør, med en behagelig, ikke for dominerende smag og en dejlig duft.



Art. nr. 202



Costa d'Oro fåreost 2
kg

En ung fårost fra Sardinia. Lagringstiden er 20 dager.
Den er en skjærfast ost med en gylden overflade, mild og litt syrlig i smaken. Om man ønsker seg en fårost som ikke er for kraftig i smaken, er Costa d'Oro et bra valg.



Art. nr. 203



Giglio Sardo fåreost 3
kg

En fast fårost fra Sardinia.
Osten er industrielt laget med stor respekt for gamle tradisjoner. Den er lagret i 3.måneder og har en unik kompleks smak som er behagelig. Dette er en ost som bare blir bedre og bedre med tiden, og er i sitt rette element på ostebordet.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 204



Giglio Sardo Xtra
fårost 3 kg

Osten er industrielt laget med stor respekt for gamle tradisjoner. Den er lagret i 6 måneder og selv om det er en ost som skal rives, er den velegnet til ostebordet. Stravecchio er lagret dobbelt så lenge som den vanlige Fiore sardo, og den er mer hard og tørr i konsistensen. Navnet betyr blomsten fra Sardinia, ekstra gammel.



Art. nr. 205



Pecorino di Cantina
ca. 2 kg

En meget spesiell fåreost - "tilbake til rødderne" eller "ritorno alle origini", som vores toscanske leverandør beskriver den. Modnet i minimum 6 måneder i en klippestenskælder, der fremmer de forskjellige smagsnuancer. Cantinaen er produsert udelukkende av mælk fra toscanske får. Osten har en meget spesiell gul/brun/orange farge og en helt unik smag - en mellemtung mellom sterk og sødlig. Kåret som Italiens 3. beste fåreost i 2009, sølvvinder ved World Cheese Awards 2015.



Art. nr. 206



Pecorino Toscano 1,7
kg

Pecorino Toscano er en typisk fårost fra Toscana. Lagret i 4. måneder. Det er en fast skjæreost, hvor den fine balansen mellom fårmelk, løpe, salt og modning gir den en fyldig, kraftig og harmonisk smak. Litt av den tørre varianten. Vi har selvfølgelig funnet den beste Pecorino i området! Denne pecorino vant Guld i sin kategori ved World Cheese Awards i 2012.



Art. nr. 207



Pecorino Romano 2 kg

Denne berømte fårosten produseres etter samme måte som på romernes tid. Det er en fin sylinderformet ost som er lagret i 12. måneder. Smaken er salt og kraftig. Egner seg bra til riving og gratinering



Art. nr. 208



Ricotta Salata fåreost
3 kg

Denne fårosten er fast og lett saltet. Den er helt hvit i farge, og har en behagelig smak av fårmelk. Den ligner og smaker litt som fetaosten, den brukes på samme måte f.eks. i salater. Er egentlig en saltet og lagret feta som kan rives.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 209



Pecorino Brigante 1,4 kg

En skjærefast ost, men bløt og mild fårost fra Sardinia, øya med ca. 2.5 million får. Osten er modnet i minst 20 dager og har en anelse smak av nøtter.



Art. nr. 210



Pecorino Bucaro Pepato 1 kg

Spennende fårost med hele pepperkorn. Fast med en annerledes sammensetting.



Art. nr. E121



Don Picón de Cuenca 3 kg

Fra Castilla-La Mancha modnet mellem 8 til 10 måneder. Ren Manchego ostetype vendt i smør med krydderier. Lavet på den gode gammeldags håndværksmessige metode. Tør, skærefast og "fed" i smagen. En utrolig flot råmælksfårost som alle vil sætte stor pris på. Perfekt til ostebordet.



Art. nr. E201



Manchego 3 mdr 3 kg

Manchego bliver produceret i La Mancha, af mælk fra Manchega-fåret og lagres derefter i 3 mdr. Nederste og øverste del af skorpens overflade har en sribet struktur, og på skorpens side er der et sildebensmønster, som skyldes eftertrykket fra det græs, som osten har været pakket ind i, mens den blev modnet. Det er en fast tør fårost, med en let gennemtrængende smag og en overflod af dufte.



Art. nr. E204



Manchego Artequeso 3 kg Curado

Delikat ost lavet på råmælk. Osten er produceret på et lille familiebrug nær Toledo. Der anvendes udelukkende mælk fra familiens egen fåreflok, og det er ægte håndarbejde. Pragtfuld, rig smag med mange nuancer. Modnet i 6 mdr. Har vundet guldmedalje. En af vore mange stoltheder.



Art. nr. E205



Manchego 230 gr

Manchegoosten bliver produceret i La Mancha af mælk fra Manchega-fåret. Denne Manchego er lavet af råmælk og lagret i 3 måneder. Det er en fast og tør fårost med en let gennemtrængende smag og masser af dufte.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E207



**Artequeso 12 måneder
Añejo**

Delikat ost lavet på råmælk. Osten er produceret på et lille familiebrug nær Toledo i La Mancha. Der anvendes udelukkende mælk fra familiens egen fåreflok, og det er ægte arbejde. Pragtfuld, rig smag med mange nuancer. Modnet i 12 mdr. En af vore mænge der har vundet guldmedalje.



Art. nr. E213



La Serena 1 kg

Interessant ost lavet på råmælk fra Merino-får fra La Serena-distriktet i Extramadura.

Osten laves med vegetabilsk osteløbe, hvilket giver fåremælkssmag en ekstra løft. Osten lagres i 2 mdr. og bliver næsten flydende og cremet ved stuetemperatur. En flot fyrg ost til fåreostefreaks. Sæsonost der er tilgængelig hele året, men den er ekstra god fra april til september.



Art. nr. E214



**Torta del Casar
fåreost 1 kg**



Art. nr. E215



Idiazabal fåreost 1 kg

Røget fåreost lavet på råmælk. Osten produceres i Navarra af Latxa-fårets mælk. Lagres i 6 måneder. Osten er typisk for Navarra, hvor den produceres i stort antal. Råmælken giver osten en smagsmæssig dybde, der gør osten til noget særligt.



Art. nr. F186



Roquefort AOC, 100 g

Minimum lagringstid for denne fåreost er 90 dage. Den modner i naturlige grotter i byen Roquefort i Frankrig. Huset Carles laver deres egen Penicillium Roquefort efter de ældgamle metoder. De gamle metoder bruges også i ostefremstillingen og giver osten dens blødhed og rundhed i smagen.

Cremet, dens hvidhed er tegn på en ægte GOD Roquefort.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 221



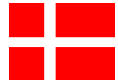
Pecorino Senese 1,5 kg



Denne Pecorino kommer fra et lite familieosteri, Pinzani i nærheten av Siena. Den har en egen aroma fra områdets krydder, lagret i ca 4 måneder og gnidd inn med tomat, sånn at den får sin rødlige skorpe. Den smaker utrolig godt og passer perfekt til ostebordet og velegnet som en riveost.

Gedemælk

Art. nr. DK152



**Rødkitost Simonsens
Første,Øko**



Dejlig økologisk rødkitost produceret af 100% gedemælk. En anderledes meget spændende ost på 200 gram med mange spændende smagsnuancer. Modnet ca. 5- 6 uger på Knuthenlund Gods.

Art. nr. E108



Murcia al vino 1 kg



Pasteuriseret gedemælk Modnet i rødvin i 45 dage. Syrlig med en cremet konsistens der smelter i munden. Fra Murcia i sydøst Spanien.

Art. nr. E125



**La Yerbera m/mandel
2kg**



Denne sydspanske gedeost er rullet i hakkede mandler fra Cartagena. Det giver overfladen en flot, næsten elegant udseende. Det er en let gullig ost med en lys syrlig og kraftig mælkesmag med masser af sødlige undertoner. Næsten overvældende i smagen med en meget lang, let sødlig og markant eftersmag. Dette er en ost som kendere vil sætte meget stor pris på. Modnet 25-45 dage.

Art. nr. E130



**Rulo de Cabra
Caprillice 1 kg**



En rund og aflang ost, der bliver produceret i Alicante området, af mælk fra Murciano-granadino geden. Blød i smagen, ideel som aperitif, sammen med forskellige salater eller som dessert. Flot på ostebordet.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E131



Queso al Romero 2,2 kg

Firkantet fast ost, der bliver produceret i Alicante området, af mælk fra Murciano-granadino geden. Modnet i 3 måneder, videre vendt i svinefedt og rosmarin. Den er cremet i smagen, har en tydelig smag af rosmarin. Flot på ostebordet. Ideel som aperitif, sammen med forskellige salater eller som dessert sammen med kvædermarmelade. Osten har et lavt fedtindhold.



Art. nr. E132



Bifidus gedeost 450 g

En dejlig gedeost fra byen Elche i sydøst Spanien. Modnet i 15 til 20 dage. Den er lavet med Bifidus kultur som siges at være gavnlig for tarmfloraen. Smagen er mælket med syrlig og bitter eftersmag. En dejlig ost til brunch, buffet m.m.



Art. nr. E252



Garrotxa 1 kg

Pragtfuld håndværksost lavet på gedemælk og lagret i 5 uger fra området Valles Oriental, tæt ved Andorra bjergene. Tidligere foregik produktionen i lerhytter, og den dag i dag går man stadig efter de gamle opskrifter hvad angår fremstilling og modningsproces. Garrotxa har en fast, men dog blød og let cremet konsistens, og skorpens flotte blågrå skimmel giver den et fløjlsagtigt skær. Osten har en lækker smag af ged



Art. nr. E255



Nevat 2,5 kg

Håndværksost fra Treasme nær Middelhavskysten i Katalonien, lagret min. 1. mdr. Nevat betyder sne på katalansk og hentyder til den kridhvite farve. Osten er lavet af mælk fra producentens egen gedeflok. Formen skyldes det klæde, som bruges til at presse ostemassen. Nevat er blød til halvfast med overflade af Penicillium Camemberti. Smagen er behagelig mild, tør og let syrlig.



Art. nr. E256



Monte Enebro 1,5kg

En ost fremstillet i Sierra de Gredos, Valle del Tietar på gedemælk efter gammel tradition. Osten er lagret i penicillium, som giver den et spændende udseende. Den har den typiske gederulles let tørre kerne og blødere overflade, og en lækker smag med nøddeagtige overtoner. Den kan dog variere i smag sommer/vinter, alt efter hvilket foder gederne har adgang til. Denne ost har fået flere priser.



Art. nr. E303



Sant Mateu 1 kg

Dens naturlige orange farve fremkommer fra den karakteristiske flora som findes på den bløde skorpe og som adskiller denne ost fra alle andre. Den er hvid, blød med små huller og en cremet konsistens. Stærk aroma som kun bliver bedre med tiden. En dejlig gedeost.

Art. nr. E307



**Cabra Campostera
200g**

La Campostera er et spansk mejeri startet for 30 år siden, med det formål at forene de gamle traditioner med en moderne produktion og skabe et godt og spændende produkt. Resultatet er en gedeost med mange nuancer. Tages ud ca. 30 min. før servering, så alle nuancer træder frem.



Art. nr. I251



Boilie gedeost 180 gr

Blød, frisk, cremet let sødlig, suveræn gedeost. Formet som små kugler, lagt i marinade af solsikkeolie, krydderurter og med et strejf af hvidløg. Lavet med vegetabilsk osteløbe. Der er ca. 9 kugler. Fra det nordøstlige Irland. Vinder af bronze ved World Chese Awards 2015.

Man bliver let afhængig. Opbevares mellem 3-8°C. Holdbarhed: 3 dage efter åbning



Art. nr. I252



Boilie 1 kg

Blød, frisk, cremet let sødlig, suveræn gedeost. Formet som små kugler, lagt i marinade af solsikkeolie, krydderurter og med et strejf af hvidløg. Lavet med vegetabilsk osteløbe. Der er ca. 58 kugler. Fra det nordøstlige Irland. OBS: Man bliver let afhængig. Opbevares mellem 3-8°C. Holdbarhed: 3 dage efter åbning.



Art. nr. 253



**Caprino Alta Langa
160 g**

Geitost fra Langhe i Piemonte, som både er frisk og litt fet. Kremet og litt nøtteaktig i smaken. En god ost med mange muligheter.



Art. nr. 254



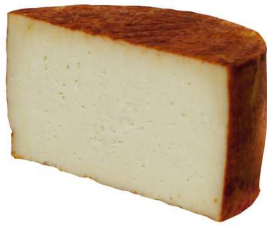
Brunet 200 gr, gedeost

Kremet geitost fra Piemonte med en behagelig mild og lett syrlig smak. Den har ru overflate og hvit kjerne.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E251



Ibores 1 kg

En håndværksost lavet på råmælk, lagret i 2 mdr. og rullet i olie og paprika. Denne dejlige gedeost stammer fra området Extremadura i den sydvestlige del af Spanien. Ibores er en lys til hvid mellemlagret ost, med en blød men tæt konsistens. Dens orangerøde skorpe skyldes rulning i paprika. Ibores har en let skarp mellemsmag af ged og en tør konsistens og en behagelig duft af paprika.



Art. nr. F117



Sainte-Maure de
Touraine AOC

AOC fra 1990 fra Tours. 300g ost. Kendetegnet er et strå som går igennem osten. Stråen tages væk inden man begynder at skære osten. Den har en frisk gededuft med anelse af nødder. Beillevaire modner denne ost til perfektion. Modnet min. 15 dage. Der anbefales at drikke en Sancerre eller en let rødvin, eksempelvis Saumur.



Art. nr. F120



Crottin de Chavignol
60 gr.

Cylinderformet gedeost af råmælk med en fin konsistens, hvid blomsteragtig med små blålige nuancer. Der findes 12 modningsgrader når man taler om crottiner, disse går fra næsten flydende til stenhård. Vores svarer til en 3er på denne skala. Fra Chavignol. AOC



Art. nr. F121



Selles sur Cher AOC
150gr.

Elfenbenshvid gedeost af råmælk fra Selles-sur-Cher, deraf navnet. AOC med fantastisk smag og konsistens. Modnet 10 - 15 dage.



Art. nr. F122



Valençay AOC 220gr.

Flad piramide med firkantet base, fremstillet af rå gedemælk, 6-7 cm høj. Blød hvid konsistens med aske, let saltet eftersmag. 10 -15 dages modning. Har vundet guldmedalje flere gange.



Art. nr. F123



Petit Pouligny St
Pierre 150gr

AOC fermier. En rigtig perle med kælenavnet Eiffeltårnets piramide.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F124



Banon AOC 100 gr

Banon AOC er fra Provence. Rund ost Ø75-85 mm og 20-30 mm høj. Modnet 5-10 dage ved ca 14° inden den bliver lagt i kastanjeblade og bundet. Her modner den yderligere 10 dage ved 8° - 14°. Blød og rund smag med meget lidt syrlighed. Bliver ikke stærk men smagfuld. Nydes bedst når den har været i stuetemperatur 1/2 til en hel time.



Art. nr. F125



Tome a l'Ancienne 100 gr

Fra Provence. Navnet betyder gammeldags Tomme. Ø70-80 mm, højde ca. 25 mm. Gnedet ind i en blanding af salt, peber og Herbes de Provence krydderier. Modnet i ca. 5- 6 dage. Må gerne tages ud et par timer før den nydes. Får mere karakter efter 3 -4 uger.



Art. nr. F141



Chevre d'Or 150 gr.

Råmælk fra ged. Hvid med en let krøllet overflade. Blød konsistens med nuancer af ged, salt og mælk udvikles til en mere tør ost som er velegnet til aperitif m.m. Min. 10 dages modning.



Art. nr. 255



Cora Caprino 200 gr

En råmeksost laget på geitemelk fra Alba i Piemonte. Overflaten er hvit-gul og rynket, kjernen er fast. Dette er en sesongsost fra april til november. Ytterlige en av våre kronjuveler fra en liten gård med 20 geiter. Begrenset produksjon.



Komælk

Art. nr. F149



Salers AOC hel, 40 kg

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. DK450



Gamle Ole 2 kg



Art. nr. E101



**Mahon Extra
kumelkost 2,4 kg**

En flot mørkegul ost, lavet på komælk og lagret mindst 5 mdr. Osten produceres på øen Menorca. Den er formpresset i firkant, og dens skorpe har en varm orangegul farve. Smagen er dejlig nuanceret og fyldig, grænsende til behagelig fedme.

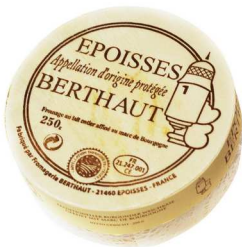


Art. nr. E104



Tetilla DOP 1 kg

Tetilla er den mest kendte spanske ost fra Galicien. Den er DOP certificeret og har en helt speciel form og struktur. Den rene mælkesmag, næsten smøragtig gør den til en ost som mange synes om.



Art. nr. F102



Epoisses AOC 250 gr.

Mælken bliver valgt med omhu og koaguleres langsomt. Osten formes med nænsom hånd og modnes i 5 uger hvor den 2-3 gange om ugen bliver vendt og badet i vand, hvor der tilsættes mere og mere Marc de Bourgogne. Den får langsomt den orangerøde farve som minder om jorden i Auxois. Selvom den har en stærk duft, bevarer den en let og elegant og nuanceret smag. Fremstilles af komælk. Vinder af flere guldmedaljer. Sølv i 2014.



Art. nr. F104



Trou du Cru 60gr.

Familjen Berthauts mindste ost lavet af komælk. Vasket med nænsom hånd i Marc de Bourgogne. Dens størrelse gør at de bliver hurtig klar og de får en bred og delikat smag. Prøv den bl.a. med nødder, helt forrygende.

Art. nr. F105



Affidélíce 200gr

Udvalgt mælk, langsom koagulering, håndformet, tålmodigt aftørret. Berthaut bruger en af Bourgognes perler, Chablis til denne ost. Efter at de er kommet i modningskælder, får den en satineret overflade som efter flere vask med Chablis bliver mere og mere orange, typisk for Bourgogne. Fremstilles af komælk.



Art. nr. F157



Petit Livarot AOC 250 gr

Dens oprindelse er helt tilbage til middelalderen. Datidens bønder producerede den med resterne af mælken man brugte til smørfremstilling, der var ingen fløde tilbage så den blev meget fedtfattig og det gjorde den meget svær at modne så for at rette op på holdningen af osten indførte man de 5 ringe der holder osten. Modnes langsomt op til 2 måneder. Fra Normandiet i nord Frankrig.



Art. nr. F164



St Marcellin à la Lyonnaise 80

Lille ost med stor personlighed. Saint Marcellin er fra Dauphine området i Rhône-Alpes. Råmælksost der udvikler sig fra blød og cremet til at udvikle flere og flere smagsnuancer og blive mere tør. A la lyonnaise betyder at den er modnet lige så længe som det tog at sende fra Lyon til Paris. Den er i en lille keramik krukke. Fra Vercors ved Grenoble. Bestillingsvare!!



Art. nr. F165



St Felicien Tentation 200 gr

St Felicien er som navnet siger "Tentation" = "Fristelse". En blød lækker ost fra L'Etoile du Vercors i Vercors Naturpark i nærheden af de franske Alper (Rhône-Alpes). Den laves af rå komælk og af en blød ostemasse tilsat fløde. Ostene er manuelt formet og hver ost vendes 2 gange og saltes ved håndkraft. Modningsstedet over Isère floden giver ostene den rette fugtighedsgrad. En fristelse der må smages!



Art. nr. F170



Mini Brillat Savarin 200 g

Denne osteproduktion fra Bourgogne er beliggende midtvejs mellem Lyon og Dijon. Delin har vundet henholdsvis sølv i 2003 og guld i 2004 for denne delikatesse "triple crème" Osten udvikles hele tiden og bliver mere cremet. Guld 2009 og sølv 2010.



Art. nr. F171



Cremeux de Bourgogne m/trøfler

Cremeux de Bourgogne er en triple-creme. Her er en udgave fyldt med 3 % sommer trøffel = Tuber Aestivum Vitt. Ostens flødeagtige smag i kombination med trøffel giver den en fin balance, og nuancerne af trøffel kommer langsomt frem i smagspaletten. En ren nydelse. Fra Bourgogne (Côte d'Or). 200g



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F175



Brillat Savarin 500 gr

Denne osteproduktion fra Bourgogne er beliggende midtvejs mellem Lyon og Dijon. Delin har vundet henholdsvis sølv i 2003 og guld i 2004 for denne delikatesse "triple crème" Osten udvikles hele tiden og bliver mere cremet.



Art. nr. F176



Fleur de Nuits-St-Georges 200g

Fra Bourgogne, selve byen Nuits-St-Georges, kommer denne delikate ost. En blanding af sødme og syrlighed med en ren mælkesmag.



Art. nr. F180



Munster 125 g i æske

Dejlig ost med den karakteristiske Munster smag. Denne er en pasteuriseret udgave. Den kommer fra Val de Weiss i hjertet af Munster distriktet i nærheden af Strasbourg. Den har en gul næsten rødlig overflade og en cremet konsistens med syrlige undertoner.



Art. nr. F184



Gewurztraminer 800 g

Koost fra egnen omkring Strasbourg. Munster type der er vasket i Gewurztraminer Dejlig lækker ost der har den karakteristiske smag af denne fremragende Alsace hvidvin.



Art. nr. F197



Emental i skiver à 15g, 600g

en variant fra Tyskland/Finland lavet af pasteuriseret komælk. Skal bruges indenfor 24 timer efter åbning.



Art. nr. F315



Langres 180 g

Fra Champagne-Ardenne regionen i Frankrig. Denne ost har AOC siden 1991. Modningen kan variere, denne ost er modnet ca. 6 uger. Den har en cylindrisk form med en nedsunken top som er karakteristisk for osten. Spændende anderledes og smagsrig med en tendens til det salte.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. I257



Extra lagret irsk Cheddar 2,5

Den extra lagrede Cheddar er modnet i 6-9 måneder. Aroma og smag er uovertruffen, og man bevarer smagen længe i munden. Smukt irsk ostehåndværk, når det er bedst. Vinder af bronze ved World Cheese Awards 2015. Opbevares mellem 3-8°C. Holdbar: 3 dage efter åbning



Art. nr. 106



Grana Padano 4 kg

Selges ofte som Parmesan som den ligner til forveksling. Den produceres over et større område i Po-dalen og det stilles ikke krav til kuenes fôr eller melkens oprindelse og produksjonen er industriell. Grana er best når den er 14-18 måneder gammel, derefter forringes kvaliteten langsomt. Fettprosenten er lavere enn i Parmesan og fordi den ikke danner tråder ved oppvarming er den godt egnet til å smelte i supper. En god bordost.



Art. nr. 108



Parmigiano Reggiano Scaglie

Luksusblending av Parmigiano Reggiano høvlet i flak. (Scaglie betyr flak) Kun den rene osten, ingen skorper. Det betyr et minimum av svinn i forhold til hvis man selv river osten. Poser à 1 kg.



Art. nr. 109



Friskrevet Parmesanost 1 kg

Til gratinering, pastaretter, salater og på brød.



Art. nr. 111



Revet blandet ost 1 kg

En blanding av forskjellige oste, deriblandt også Parmigiano. Forskellige forhold fra produktion til produktion men dejlig ensartet i konsistens og smag.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 120



Robiola Quercino 450 gr

En lekker Taleggio fra Po-dalen. Mindre i størrelsen og suveren i smaken. En luksus-Taleggio som har modnet 60 dager i furutrekasser og som har en fin aromatisk duft og smak. Meget fyldig og litt mere salt en vanlig Taleggio.



Art. nr. 121



Taleggio DOP 2 kg

Taleggio er en rødkittost. Opprinnelig en vinterost fra Val Taleggio nær Milano men produseres nå i hele Po-dalen. Modnet i 30-35 dager. Vasket i salt. Osteprodusenten Arrigone fra Val Taleggio lager Italias beste taleggiotyper. Rødorange overflate og lys kjerne, skjærefast men kremaktig med en lett sødme og en delikat syrlighet i smaken. Den gjør seg godt i alle sammenhenger.



Art. nr. 122



Taleggio BIO 2 kg

Arriogni er stolt av sin gourmet taleggio. En gourmet rødkittost laget av kumelk og lagret i 45-60 dager. Opprinnelig en vinterost fra Val Taleggio nær Milano. Nå produseres den i hele Po-dalen. Under skorpen er den strålgul og bløt, mens kjernen er hvit og fast. Kremaktig, fett, søt og syrlig. Rund og suveren.



Art. nr. 151



Toma Valsesia 2 kg

Toma er en fellesbetegnelse for norditalienske gårdsoster, særlig fra Piemonte og Lombardia. Man kan stadig finne håndverksmessig produserte gårdsoster, tross stigende industrialisering. Vi har valgt Toma Valsesia fra Lombardia. Det er en skjæreost med en delikat og lett syrlig smak laget av kumelk.



Art. nr. 164



Ubriaco di Prosecco 1,5kg

Man oppdagde metoden at modne ost i vintønder eller kvas under første verdenskrig. For at undgå at besættelsestropperne skulle ta ost fra dem, gemte de den i tønner. Stor ble deres overraskelse da de oppdagde hvor vidunderlig en smak ostene hadde fått. Familien Carpenedo kan kunsten at modne i kvas fra div. vinsorter og bringe ostene til uanede høyder i smagens verden. Denne er modnet i Prosecco, italiensk champagne.



Art. nr. 174



Mozzarella 2 kg (16 x 125 gr)

Komælksmozzarella er friskost som har meget begrenset holdbarhet. Bør nydes snarest etter fremstillingen, men i saltlage holder den seg frisk i en kortere periode. Fremstillingen foregår ved at ostene størkner med valle og ved oppvarming til 80-90 gr. trækker den tråde. Det resulterer i en kridhvid, elastisk og smagsneutral ost, som er ideell til salater og forretter og uundværlig til pizza.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

gratinering af tærter etc. 16 stk af 125 gr.

gratinering af tærter etc. 16 stk af 125 gr.

Art. nr. 175



Cigno Mozzarella 100 gr



Kumelksmozzarella er en ferskost som har en meget begrenset holdbarhet.

Den bør nytes snarest mulig etter produksjonen, men osten ligger i saltlake som gjør at osten holder seg fersk en kortere periode.

Produksjonen foregår ved at ostemassen varmes opp til 80-90grader, tilsettes myse og danner en trådaktig konsistens.

Det resulterer i en kritthvit, elastisk ost med nøytral smak, som er perfekt til salater, forretter og et must på pizza.

Art. nr. 176



Cigno Mini Mozzarella 250 gr



Kumelksmozzarella er en ferskost som har en meget begrenset holdbarhet.

Den bør nytes snarest mulig etter produksjonen, men osten ligger i saltlake som gjør at osten holder seg fersk en kortere periode.

Produksjonen foregår ved at ostemassen varmes opp til 80-90grader, tilsettes myse og danner en trådaktig konsistens.

Det resulterer i en kritthvit, elastisk ost med nøytral smak, som er perfekt til salater, forretter og et must på pizza. Ca 29 små kuler á 8,5g, størrelsen er som en valnøtt.

Art. nr. 177



Cigno Ricotta 200 gr



Ricotta er en friskost med kort holdbarhet. Den produseres på kumelk som oppvarmes og tilsettes osteløpe.

Dermed dannes det til en kremaktig masse (kvar), som tilsettes myse og oppvarmes en gang til. (ri-cotta=kokt igjen). Konsistensen er smørbar, litt ru og smaken er lett søtaktig.

Brukes til kaker og desserter, men brukes også til f.eks. til ravioli.

Art. nr. 178



Cigno Ricotta 1,8 kg



Ricotta er en friskost med kort holdbarhet. Den produseres på kumelk som oppvarmes og tilsettes osteløpe.

Dermed dannes det til en kremaktig masse (kvar), som tilsettes myse og oppvarmes en gang til. (ri-cotta=kokt igjen). Konsistensen er smørbar, litt ru og smaken er lett søtaktig.

Brukes til kaker og desserter, men brukes også til f.eks. til ravioli.

Art. nr. 179



Cigno Mascarpone 200 gr



Mascarpone er en friskost. Den produseres på fløte av kumelk, som oppvarmes til 90 grader hvor proteinet utskilles ved å tilsette organisk syre (5% sitronsyre).

Konsistensen er som rørt smør, og smaken er rik og fløteaktig med en lett syrlighet.

Den er veldig egnet til dessertkjøkkenet bl.a. til sauser eller klassikeren Tiramisu.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 190



Mascarpone 2 kg

til 90 grader hvor proteinet udskilles ved å tilsette organisk syre (5% sitronsyre).
Konsistensen er som rørt smør, og smaken er rik og fløteaktig med en lett syrlighet.
Den er veldig egnet til dessertkjøkkenet bl.a. til sauser eller klassikeren Tiramisu.



Art. nr. 361



Briscole al Barbera 1 kg

Fast skjæresost laget på kumelk.
Lagret i rødvin.
Det er en spennende ost med kraftig og fyldig smak.
Man ser tydelig rødvinens innflytelse på skorpen.



Art. nr. NL101



Gouda, lagret 2 kg

Når en god Gouda modnes, ældes den med ynde.
En sterk dog afbalansert smag med tydelig mælkesmag,
salt og lidt nød. En god ost til ostebordet, ostetallerken,
og også velegnet til varme retter. Kan gå i brud.
Skorpen er ikke spiselig.



Art. nr. CH122



**Gruyère AOC 12 mdr.
3,8 kg**

En ægte AOC Gruyère, som er grottelagret i 12 måneder.
Gruyère er beskyttet og derfor kun fra den schweiziske del af Gruyère-området,
ved kantonen Fribourg. Smagen bærer præg af det gamle ostekultur, som findes i
grotterne. Selve byen er omringet af middelalderborg-mure.
Osten er først nævnt i 1655, men man kan læse om dens produktion allerede 161 e.Kr.



Art. nr. E102



**Costa Negra
kumelkost 2 kg**

Spændende håndværksost lavet på råmælk fra koen og med en lagringstid på ca. 2 mdr.
Det er en ægte pyrenæerost fra bjergene i Katalonien.
Den karakteristiske sorte skorpe kommer fra lagring i aske.
Det er en fast skærest med en let cremet fyldig smag.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E103



**Costa Negra
kumelkost 650 gr**

Spændende håndværksost lavet på råmælk fra koen og med en lagringstid på ca. 2 mdr.
Det er en ægte pyrenæerost fra bjergene i Katalonien.
Den karakteristiske sorte skorpe kommer fra lagring i aske.
Det er en fast skæreost med en let cremet fyldig smag.



Art. nr. E123



**Tou del Til.lers, blanco
500gr**

Fra Lérida i Katalonien nær Middelhavet kommer denne cremede, kridhvvide milde komælksost. Den har en meget karakteristisk smag. Skorpen fremhæver ostens karakteristika. Den har en lang og flot eftersmag med en lille antydning af svampe. Modnet i ca. 3 mdr.



Art. nr. F100



**Brie de Meaux AOC
ca. 3 kg.**

I 3 generationer har familien Dongé foreviget en speciel tradition omkring deres Brie de Meaux AOC. Den udvalgte råmælk, den store omsorg for modningen og traditionerne er hemmeligheden bag denne udsøgte ost fra Dongé. Med sin hvide farve med rødlige nuancer, med sin bløde cremede konsistens og områdets specielle smag har den opnået flere guldmedaljer. Sølv i 2014.



Art. nr. F110



**Comté Fort St Antoine
2,5 kg**

Langsom modning i grotterne under St. Antoine fortet fra 10 til 14 mdr. giver denne Comté sin helt specielle smag så den adskiller sig fra andre Comté oste.
Lavet af råmælk fra ko. Finesse og dyb smag er denne osts karakteristika. A.O.C.



Art. nr. F111



**Comté Extra 16 mdr
2,5kg**

Langsom modning i grotterne under St. Antoine fortet i mindst 16 mdr. giver denne Comté sin helt specielle smag så den adskiller sig fra andre Comté oste.
Lavet af råmælk fra ko. Finesse og dyb smag er denne osts karakteristika. A.O.C.
Meget sjælden. Begrænset produktion.



Art. nr. F112



**Comté Extra, 16 mdr
32kg**

Langsom modning i grotterne under St. Antoine fortet i mindst 16 mdr. giver denne Comté sin helt specielle smag så den adskiller sig fra andre Comté oste.
Lavet af råmælk fra ko. Finesse og dyb smag er denne osts karakteristika. A.O.C.
Leveres som hjul. Meget sjælden.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F113



Morbier Extra 6,5 kg

En ny tænkning omkring Morbier modning og ekspertisen fra Petite har femtryllet denne ekstra modnede version af Morbier som er en delikat smagsoplevelse. Græs, nødder, mælk i fin harmoni og med en dejlig dybde og lang eftersmag.



Art. nr. F130



**Morbier AOC råmælk
ca. 7 kg**

Fra Franche-Comté provinsen i Frankrig. Tidligere gned man sod på overfladen for at undgå skorpedannelse og for at holde fluerne væk idet den blev opbevaret i bunden af en tønne om natten. Næste morgen, tog man rester af osten og puttede på toppen, sådan dannedes den sorte rand i midten af osten. Idag er den sorte rand et vegetabilsk produkt kun til pynt. Modner i min. 2 måneder. Komælksost. Mild med dyb smag.



Art. nr. F134



Salers AOC 2,5 kg

I 2000 år er Salers og Cantal ostene blevet produceret i Auvergnens bjerge, metoden er forblevet den samme. AOC nævnet forlanger at den bliver fremstillet af mælk fra køer der græsser i bjergene om sommeren. Når man tager en bid, kommer der en eksplosion af smagsnuancer fra nødder til anemoner, løvetand, ensian og andre bjergblomster såvel som den særprægede smag af gammel salt. Min. lagring 3 mdr. bliver bare bedre.

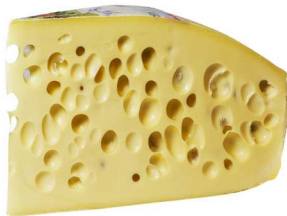


Art. nr. F135



Cru de Savoie 5 kg

Råmælksost fra ko. Denne ost kommer fra Jura, grænsen ved Schweiz. Fra elfenben til lysegul i farven og med en fast konsistens. Den har en dejlig nødde eftersmag. Flot på ostebordet. Også velegnet til madlavning, specielt til ostefondue. Modnet i min. 4 måneder.



Art. nr. F136



**Emmental de Savoie 5
kg**

Når Emmental produceres af råmælk, som denne, kaldes den Grand Cru. Der kræves 800 - 900 liter mælk til en ost på ca. 70 kg. Lagringen sker de første dage ved 10-13°, derefter 16-18° og til sidst overføres ostene til en kælder med 21-25° og 60% fugtighed, der forvandles til CO₂ som danner hullerne i osten. Vi har valgt Savoie som har en dejlig smag med sødlige undertoner. Modnet i min 5 mdr. GULD i 2005.



Art. nr. F137



**Beaufort d'Alpage
AOC 3,5 kg**

Råmælk kan være både fra bjerget og dalen. Min. 5 måneders lagring. Denne ost har en utrolig aroma med et hav af nuancer. Man fornemmer blomstersmagen fra sletten hvor køerne er sat på græs. Den lagres i bøgetræsfade. Ostens farve skifter med sæsonen idet den hænger sammen med hvad køerne spiser: hvidlig om vinteren og gul om sommeren. Ægte håndværk.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F138



Tomme de Savoie 1,5 kg

Laves af fuldfed råmælk fra ko. Modnes langsomt i min. 15 uger. Den har en gul, skorpe med røde og hvide pletter. Den er cremet dog fast med en dejlig rund smag. Fra Haute Savoie ved Annecy. Er velegnet til gratinering, raclette og i alle former for varme retter med ost. Guldmedalje i 2005. Flot på ostebordet.



Art. nr. F150



Camembert AOC 250 gr.

Denne råmælks Camembert har vundet guldmedalje i 2003/2004, sølv i 2005. Produceret af råmælk fra køer fra Normandiet. Den typiske håndværks Camembert der adskiller sig fra de industrielle produkter der er mere kendt. Blød, lækker smag med tydelige anstrøg af råmælken. råmjölk.



Art. nr. F151



Pont l'Evêque 350 gr

En ost der fryder enhver gane. Ikke for påtrængende, heller ikke ligegyldig med en fin balance der vil komplettere mange ostetallerkner eller osteborde. Bronzemedalje i 2005. Brons i 2005.



Art. nr. F152



Saint Paulin 1,8 kg

Denne specialitet fra Normandiet er en råmælksversion der blev præsenteret første gang i 1990, tidligere lavedes den altid på pasteuriseret mælk. Min. modning er 3 uger. Osten er blevet premieret med guldmedalje 6 gange i løbet af de sidste 10 år. Den er cremet med tydelig sødme fra mælken og en let salt smag.



Art. nr. F160



Abondance 2,25 kg

Dens vugge er i Abondance dalen. Det er Haute-Savoie som er produktions området. Der er kun tre ko-bjerggracer der kan bruges: Abondance, Montbéliarde og Tarine. Munkene fra Abondance klostret har valgt Abondance koen til fremstilling af denne ost helt tilbage i 1381, det har vores producent også. Det er råmælk, modnet i 6 mdr. Abondance på fransk betyder overdåd, det kan man sige beskriver osten godt.



Art. nr. F162



Reblochon Fermier AOC 450 gr

Reblochon blev født i det XIII århundrede. Den er fra Savoie. Lagret i naturlige grotter op i 1000 -1800 meters højde. Ud af 17.000 tons produktion om året er der kun 3.000 af dem der laves FERMIER resten er FRUITIER. Forskellen er at fermier laves af mælken fra en enkel gårds bestand medens fruitier er mælk fra mange gårde. Vi har begge versioner smag selv og find din favorit!



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F166



St Marcellin 80 gr x 2

Lille ost med stor personlighed. Saint Marcellin er fra Dauphine området i Rhône-Alpes. Råmælksost der udvikler sig fra blød og cremet til at udvikle flere og flere smagsnuancer og blive mere tør. Når den er produceret efter håndværkstraditioner der går tilbage til det 13. århundrede som denne, er den en utrolig smagsoplevelse. Fra Vercors ved Grenoble.



Art. nr. F174



Raclette de Savoie 2,5 kg

Navnet raclette betyder at skrabe. Osten varmes på et spyde så man kan skrubes op med en kniv. Man bruger den meget til kartofler eller grøntsager. En ost der smelter nemt og smager virkelig mælket og cremet.



Art. nr. F179



Brie Royal m/trøffler 975 g

Råmælks Brie med fyld af franske trøffler. En delikat oplevelse.



Art. nr. F182



Munster, råmælk, 800 g

Dejlig ost med den karakteristiske Munster smag. Denne er en råmælks udgave. Den kommer fra Val de Weiss i hjertet af Munster distriktet i nærheden af Strasbourg. Den har en gul næsten rødlig overflade og en cremet konsistens med syrlige undertoner og den karakteristiske smag af råmælk træder tydeligt frem.



Art. nr. F190



Cantal Entre-Deux A.O.C. 2 kg



Art. nr. F191



Saint-Nectaire Fermier 1,6 kg

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F359



Mont d'Or 750g AOP

Sæson fra midt i september til påske. Osten bliver kaldt Vacherin i daglig tale, den er lavet af råmælk fra ko og bliver solgt i træesker hvor den modner videre. Den har rynket overflade og en dejlig cremet konsistens med mange smagsnuancer som er præget af den ring af grantræ der er omkring selve osten. Vores ost er fra bjergtet Mont d'Or og den produceres i kobberkar efter ældgamle traditioner. Modnet af Buttay. Modning ca. 6 uger.



Art. nr. F99



Coulommiers 450 gr.

Håndlavet råmælksost fra det prestigeomsuste ostefamilje Dongé. Traditioner der er blevet opretholdt igennem 3 generationer. Fløjlsblød med en anelse skarphed, når den modner.



Art. nr. 100



Parmigiano 36 mdr 2,5 kg

Huset Luigi Guffanti er kjent for sin elegante modning av flere velkjente oster. Deres Parmesan med 36 måneders lagring har en fantastisk balanse og forsterker de nuanser som gjør denne osten til en av italiens varemerker. Bestillingsvare.



Art. nr. 101



Parmigiano Reggiano 2 kg

Den ekte parmesanosten. Navnet er beskyttet og osten produseres i et klart definert område av råmelk fra lokale kuer, som kun må føres med gress og høy. Osten lages fremdeles for hånd under stor kontroll og overvåkning. Osten kan lett bli over 4 år og selv om den med tiden blir kraftigere, blir den aldri skarp. Spises som den er i biter, i flak, revet over pastaretter, til gratinering, osv.



Art. nr. 102



Parmigiano Reggiano 35 kg

Den ekte parmesanosten. Navnet er beskyttet og osten produseres i et klart definert område av råmelk fra lokale kuer, som kun må føres med gress og høy. Osten lages fremdeles for hånd under stor kontroll og overvåkning. Osten kan lett bli over 4 år og selv om den med tiden blir kraftigere, blir den aldri skarp. Spises som den er i biter, i flak, revet over pastaretter, til gratinering, osv.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 103



Parmigiano Reggiano
150 gr

Den ekte parmesanosten. Navnet er beskyttet og osten produseres i et klart definert område av råmelk fra lokale kuer, som kun må føres med gress og høy. Osten lages fremdeles for hånd under stor kontroll og overvåkning. Osten kan lett bli over 4 år og selv om den med tiden blir kraftigere, blir den aldri skarp. Spises som den er i biter, i flak, revet over pastaretter, til gratinering, osv.



Art. nr. 105



Parmigiano Reggiano,
øko 2,3kg

I næsten 50 år har Santa Anna produsert økologisk parmesan (biologico på italiensk). Det betyr at dyrene må kun få frisk foder fra økologisk produksjon og at de ikke må få noen form for kemiske tilsætningsstoffer. Denne parmesan har en fyldig og nuansert smak som gjør den unik i sig selv.



Art. nr. 130



Provolone salami,
mild, 1,3 kg

Vår produsent Auricchio i Po-dalen, som ligger i norditalien, er en av de få som bruker råmelk i sin Provolone produksjon. Osten lages av kumelk. Ostemassen varmes til den smelter og danner tråder som deretter spinnest rundt seg selv som gir Provolone sin runde form. Provolone kan være kule- eller salamiformet. Den er lagret i 1 måned og er mild og søtlig. Perfekt til å avslutte middagen med.



Art. nr. 133



Parmesan, ØKO 150g

Santa Ana er et lille produktionssted med økologiske produkter. Denne Parmesan er min. 14 mdr. har en fantastisk balance og forsterker de nuancer, der gjør denne ost til en af Italiens varemærker. Det er en råmelksost af komelk. Bestillingsvare.



Art. nr. 134



Fontina Val d'Aosta
DOP 2,5 kg

Fontina er en råmelksost laget av kumelk fra fjellene rund Aosta-dalen. Kuene spiser seterens saftige sommergress. Fontinaen er strågul, elastisk og litt søtlig. Den er lagret i 3 måneder og har små hull i skjæreflaten. Perfekt som bordost og til fondue.



Art. nr. 165



Vento d'Estate høyost
1,25 kg

En spennende og annerledes råmelksost, som er laget av kumelk. Den er lagret 5 måneder i setergress og har en smak av sol, vind og høy. Vento d'Estate "sommerens vind" er fra Treviso i Veneto-regionen og gir en helt unik og praktfull smaksopplevelse.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 166



**Ubriaco di Amarone 2
kg**

Ost som er modnet i de velrenommerte Amarone druer. La Caseria bruker en halvmodnet Monteveronese d'Allevio kumelksost. En av de italienske perler som kun har blitt beriket ved modningen i Amarone. Det gir den en unik smak. Fra Veneto i Italia.



Røgoste

Art. nr. E105



**San Simon kumelkost
1 kg**

En røget håndværksost lavet på komælk og som kommer fra Villalba i Galicien. San Simon produceres stadig efter de gamle metoder. Ostene lagres oppe under taget, hvor røgen fra det åbne ildsted tilføjer ostene en yderligere dimension. San Simon har en røget og flødeagtig let syrlig smak - god til en ostetallerken eller som aperitifost - en "hapser" - sammen med et godt glas hvidvin.



Art. nr. I258



**Egetræsrøget irsk
Cheddar 2,5**

Denne ost er egetræsrøget efter gamle traditioner og med eg fra Caledon skoven i nærheten af mejeriet. Træet gløder langsomt, så den frigiver røgen, som nænsomt legger sig omkring osten og giver denne fantastiske aroma, som er i harmoni med

Opbevares mellom 3-8°C. Holdbarhet: 3 dage etter åpning



Art. nr. 320



Scarmoza, røget 1,9 kg

Scamorza er typisk for de milde oste. Den røgede versjon er en spennende variant. Kan brukes som den er på en ostetallerken i tyndskiver, til gratinering hvor den røgede smak giver en ekstra pift til mange retter m.m.



Bøffelmælk

Art. nr. 184



**Bufala Mozzarella 125
gr**

Denne mozzarella er laget på ekte bøffelmelk. Vannbøflene ble importert fra India på 1600-tallet.

Enrico Parente og hans familie har i et århundre hatt vannbøfler, og selv produsert mozzarella.

På et 200 hektar stort naturområde holdes bøflene med stor respekt for tradisjonene, naturen og dyrene.

Bøffel-mozzarellaen er lett syrlig ost med mange fine smaksnyanser, med en frisk, pikant ettersmak.



Øvrige oste og smør



Art. nr. F146



**Echiré smør, 30g
demi-sel**

Dejlig portionssmør, demi-sel (let saltet) fra Echiré mejeriet i byen Echiré.



Art. nr. F145



**Råmælkssmør m/Ile de
Ré salt**

I Frankrig kaldre de den "La baratte du Cremier" Mejeristens egen smør.
250 gr. lavet af råmælk og tilsat saltflagerne fra Ile de Ré. En ren
delikatesse. Prøv selv.