



Påskekassen Lille 2026 fra GRAND fromage



Kulinariske beskrivelser

Fransk landbrie med tørret ramsløg

Region: Lorraine. Fremstillet på komælk.

Brien er en pasteuriseret brie, dvs. at mælken er varmet op, så de naturlige mælkebakterier udryddes.

Osten har en meget mild smag, og kan sagtens gemmes således, at den får en mere intens smag.

Brien er vendt i økologisk ramsløg.

Comté de Fruitière

Region: Franche-Comte. Osten fremstilles af rå komælk og produceres kun om sommeren i Jurabjergene.

Denne ost modnes i 6-7 mdr. og kvaliteten kontrolleres strengt. Derfor er der kun 5% som godkendes til yderligere lagring - helt op til 48 måneder. Comté er en fast ost, som smelter i munden og giver en nøddeagtig, sødlig smag.

Vesterhavsost – Ekstra Øko

Fremstillet af komælk. Region: Salling.

Osten er fremstillet af øko-komælk fra gårdene i området. Den er modnet i den salte vesterhavsluft ved Bovbjerg Fyr i 6 måneder. Herefter er den modnet på GRAND fromages modningslager i 1 år. Hvilket giver en hel særlig oplevelse af smagen og aroma. Konsistensen er fast med protein krystaller.

Havtorn gele

Er fremstillet af (Nordens passionsfrugt)

efter kokken i GRAND Fromages egne opskrift.

Den har en fin balance mellem frugt, syre og sødme Hvilket gør den velegnet sammen med de fleste oste.

Holdbarhed 12 dage fra modtagelse

Anbefaling

Vi præsenterer her et lille udsnit af oste og tilbehør i en god kvalitet, og som ikke kan fås i de sædvanlige supermarkeder.

Køb eller bag et godt brød og server ostene med vin eller øl.

En Riesling vil passe fint til ostene. Hvis man fortrækker øl, vil en Ale passer fremragende.

Tag ostene ud af køleskabet mindst en time, før de skal nydes. Derved kommer alle smagsnuancerne frem i osten.

God Påske og god appetit! fra GRAND fromage og



Vi prioriterer dét at levere kvalitet meget højt, og skulle der i din kasse være varer, som ikke lever op til forventningerne, vil du naturligvis blive kompenseret.

Du ringer blot på **tlf. 7020 0630** eller mailer til os på kundeservice@skagenfood.dk

Deklarationer:

Fransk landbrie m. tørret ramsløg, Comté de Fruitière, Vesterhavssost ØKO, Solbær kompot.

ingredienser: **komælk, komælk ØKO**, løbe, salt, mælkesyrekultur, tørret ramsløg.

Solbærkompot. ingredienser: solbær, sukker, vand melatin.

	Vesterhavssost ØKO	Comté Fruitière	Fransk landbrie m. tørret ramsløg	Havtørngelé
Energi	1713kJ/ 412kcal	1700kJ/ 418kcal	1556kJ/ 376kcal	1010kJ/ 243kcal
Fedt	32g	34g	34g	0,1g
-heraf mættede fedtsyre	20g	24g	22g	0,0g
Kulhydrat	0,1g	0,5g	0,5g	59g
-heraf sukker arter	0,1g	0,5g	0,5g	59g
Protein	31g	27,5g	17g	0,7g
salt	2,1g	0,1g	1,0g	0,0g



Guldsmedgade 27 - 8000 Århus C - 86131303
Erhvervsparken KLANK 19, 8464 Galten 86131303