



## Påskekassen 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.

#### **Morbier Cremeaure**

Region: Comte. Osten fremstilles af rå komælk hvor den blå stribe er aske fra vinstokke. Morbier blev "opfundet" for ca. 200 år siden af de bjergbønder, som leverede mælk til Comté osten. Denne Morbier har en dejlig cremet og blød konsistens.

#### **Tomme de Savoie**

Region: Savoie. Fremstillet af komælk. Dette er en gammel alpeost, der blev fremstillet om vinteren. Lad dig ikke skræmme af skorpens udseende – indeni er det en lys fast gul ost med få huller, men med en mild smag, der minder om valnødder, engblomster og mælk.

**Holdbarhed 12 dage fra modtagelse**

## 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.

## Vilde figner

Disse vilde figner plukkes i Malaga i Spanien og soltørres på store net, som giver sydens solsmag. Herefter vendes de med hvedemel, der forhindrer dem i at klumpe sammen.

## Anbefaling

Vi præsenterer her et lille udsnit af oste og delikatesser 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](mailto:kundeservice@skagenfood.dk)

### Deklarationer:

Fransk landbrie m. tørret ramsløg, Comté de Fruitière, Vesterhavssost ØKO, Morbier Cremeaure, Tomme de Savoie, Solbær kompot.

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

Solbærkompot. ingredienser: solbær, sukker, vand melatin.

	Tomme de Savoie	Vesterhavssost ØKO	Morbier	Comté Fruitière	Fransk landbrie m. tørret ramsløg	Havtorngele	Vilde figner
Energi	1498 kJ/36 kcal	1713 kJ/41 kcal	1461 kJ/35 kcal	1700 kJ/41 kcal	1556 kJ/37 kcal	1010 kJ/24 kcal	1092 kJ/26 kcal
Fedt	29g	32g	28g	34g	34g	0,1g	0,9g
-heraf mættede fedtsyre	22g	20g	18g	24g	22g	0,0g	0,2g
Kulhydrat	<1,3 g	0,1g	0,5g	0,5g	0,5g	59g	64g
-heraf sukker arter	<0,5 g	0,1g	0,5g	0,5g	0,5g	59g	54g
Protein	24g	31g	22,5g	27,5g	17g	0,7g	3,3g
salt	1,4g	2,1g	1,8g	0,1g	1,0g	0,00g	0,0g



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