Julekassen 2026
fra GRAND fromage



Kulinariske beskrivelser

Trøffelbrie
Fremstillet af komælk. Region: Poitou-Charentes. Trøffelbrien er en specialitet udviklet af GRAND fromages kokke. Den velmodne landbrie flækkes og smøres med en hjemmelavet trøffelcreme med ægte trøfler.

Comté de Fruitière
Region: Franche-Comte. Osten fremstilles af rå komælk og produceres kun om sommeren i Jurabjergene. Ostene modnes fra 6 mdr. og kvaliteten kontrolleres strengt og 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 smag.

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.

Ronja – Krystal Havarti
Region: Midtjylland. Fremstillet af komælk.
Modnet i minimum. 52 uger.
Ronja er en lagret havartiost med masser af fedme, knasende sprøde krystaller og fin syrebalance. Konsistensen er smidig, halvfast og smelter på tungen.

Bleu d'Auvergne
Region: Auvergne el. Midi-Pyrénées. Fremstillet af komælk. Ostemassen er smidig, fugtig og grynet med jævnt fordelte årer, og smagen er kraftig og en smule salmiakagtig. Skimmelens krydrede smag harmonerer perfekt med ostens afbalancerede saltsmag.

Holdbarhed 12 dage fra modtagelse

Solbær kompot
Efter kokken hos GRAND Fromages egen 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.

Glædelig jul 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:

Trøffelbrie, Morbier Cremeaure, Comté de Fruitière, Ronja – Krystal havarti, Bleu d'Auvergne. ingredienser:MÆLK, løbe, salt, trøffelolie og trøfler.
Solbærkompot. ingredienser: solbær, sukker, vand melatin.
Figner. ingredienser: figner, HVEDEMEL.

	Trøffelbrie	Ronja – krystal Havarti	Comté Fruitiere	Morbier	Bleu d' Auvergne	Solbær Kompot	Vilde figner
Energi	1746 kJ/422kcal	1393 kJ/333kcal	1460 kJ/351kcal	1461 kJ/350kcal	1426 kJ/343kcal	1067 kJ/251kcal	1092 kJ/263kcal
Fedt	38g	25g	28g	28g	29g	0,1g	0,9g
-heraf mættede fedtsyre	25g	16g	18g	18g	20g	0,0g	0,2g
Kulhydrat	1,0g	1,5g	0,5g	0,5g	0,5g	61g	64g
-heraf sukker arter	1,0g	0,0g	0,3g	0,5g	0,5g	57g	54g
Protein	19g	26g	23,5g	22,5g	20g	0,23g	3,3g
salt	1,8g	1,7g	1,8 g	1,8g	2,9g	0,04g	0,0g

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