Nytårskasse 2026
fra GRAND fromage



Kulinariske beskrivelser

Comté 18mdr.
Fremstillet af rå komælk.
Denne ost produceres kun om sommeren i Jurabjergene. Efter 3mdr. modning på mejeriet overflyttes de ca. 40kg store oste til videre modning i de gamle Maginot-linjes (underjordiske fæstningsanlæg langs den fransk-tyske grænse) fra 1.Verdens krig. Her er der den helt rigtige fugtighed og temperatur, som giver osten de helt perfekte modningsbetingelser. Kvalitetskontrollen udføres løbende og medfører at ca. 15% af Comté ostene bliver udvalgt til yderlige modning optil 18mdr.

Morbier cremeaure
Region: Comté. Fremstillet af rå komælk. Morbier er en Alpe ost, som fremstilles oppe i bjergene om sommeren, når køerne græsser på skråningerne. Den blå stribe er aske fra vinstokke, som drysses på osten efter morgen-malkningen. Det øverste lag i osten er fra aften-malkningen. Denne Morbier er mere cremet end normalt på grund af et større vandindhold i osten. Dette giver den en dejlig cremet og blød konsistens.

Tomme de Brebis Lozere
Region: Auvergne.
Fremstillet af fåremælk.
Denne fåremælksost produceres hos le Pape Gerbert i Auvergne, der modner disse fåreoste i mindst 12 måneder i sine gamle jernbanetunneller. Fugtigheden og temperaturen i tunnellerne får disse oste til få en karakteristisk smag af krydderier, engblomster og nyslået græs.

Membrillo
Fra Valencia i Spanien kommer denne dejlige kvædegele, som er fremstillet hos en lille håndværksproducent. Strukturen i kvæderne fornemmes tydeligt. I Spanien anvendes kvædegele som tilbehør til både ost, pølse og skinke.
Skær den i meget tynde skiver, og spis den sammen med ost. Tag et stykke kvædegele og et stykke ost i munden samtidig og nyd en perfekt smagsoplevelse.

Holdbarhed 12 dage fra modtagelse

Anbefaling

Vi præsenterer her et lille udsnit af danske oste i en god kvalitet. 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 der skal drikkes øl til, vil en Hvedeøl eller Alé harmonere fint.
Tag ostene ud af køleskabet mindst en time, før de skal nydes. Derved kommer alle smagsnuancerne frem i osten.

Godt Nytår 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:

Oste: Comté 18mdr., Morbier cremeaure:
Ingredienser: ko**MÆLK**, løbe, salt
Tome de Brebis Lozere.
Ingredienser: fåre**MÆLK**, løbe, salt,
Membrillo: kvæde, sukker, gelatine.

	Comté 18mdr.	Morbier cremeaure	Tome de Brebis Lozere	Membrillo
Energi	1774kJ/ 428kcal	1461kJ/ 350kcal	1712kJ/ 413kcal	1242kJ/ 292kcal
Fedt	35g	28g	35g	0,0g
-heraf mættede fedtsyre	23g	18g	25g	0,0g
Kulhydrat	1,2g	0,5g	1,5g	72g
-heraf sukker arter	0,0g	0,3g	0,5g	63g
Protein	27g	22g	23g	0,4g
salt	0,81g	1,8g	1,5g	0,3g

GRAND fromage 1883
Guldsmedgade 27 - 8000 Århus C - 86131303
Erhvervs-parken KLANK 19 ,8464 Galten - 86131303