

NYÅRSLÅDAN

I Nyårslådan har valt ut de bästa ostarna för vinterns och nyårets matlagning. En smakrik Gorgonzola till ädelostsåsen. En rejäl bit Chèvre som räcker till många. Till desserten en krämig Mascarpone eller klassikern Camembert. En bit Taleggio med goda smältegenskaper och en 500 grams Grana Padano som räcker en bra bit in på det nya året.



NYÅRSLÅDAN Art.nr: 26207 :

Grana Padano 500 g
Kolibrie Chèvre 360 g
Camembert Royal 125 g
Taleggio 150 g
Gorgonzola 150 g
Mascarpone 250 g





Order: 010-161 56 00 | order@wernerssonost.se | Se vårt fulla sortiment: www.wernerssonost.se

NYÅRSLÅDAN

Grana Padano





En italiensk hårdost som tillverkas i regionerna Lombardien, Piemonte, Veneto samt delar av Trentino och Emilien. Mild doft och smak. En hårdost fast ändå ganska mjuk i konsistensen och nästan vit i färgen. Mognadstiden är minst 9 månader och oftast maximalt 24 månader. Riv den över pasta eller hyla den i en sallad.

SMAKSTYRKA	FETTHALT	MJÖLKTYP	LAND
●●●○	28%		 Italien

Kolibrie®
Chèvre





Osten har en ätbar vitmögelkant och är formad som en rulle. Smaken är pikant och frisk. Skivas lämpligtvis i cm-tjocka skivor och används i matlagning. God att äta såväl varm som kall. Passar med honung eller torkade jordgubbar.

SMAKSTYRKA	FETTHALT	MJÖLKTYP	LAND
●○○○	29%		 Spanien

Camembert Royal





En äkta Camembert härstammar sedan av slutet av 1700-talet från Normandie. Den görs på opastöriserad mjölk och mognar utifrån och in. Äts med fördel med det smakrika skalet kvar. "Kärnan" som finns i mitten, försvinner allteftersom osten mognar. Passar fint på ostbrickan med valnötter och fikonmarmelad, eller friterad med hjortronsylt.

SMAKSTYRKA	FETTHALT	MJÖLKTYP	LAND
●●●○	25%		 Frankrike

Taleggio



En italiensk mångsidig kittost. Underbart krämig ost med karaktäristisk doft och goda smältegenskaper. Smaken är aromatisk och fruktig. Ett fint inslag på dessertbrickan. Passar även i nykokt pasta.

SMAKSTYRKA	FETTHALT	MJÖLKTYP	LAND
●●●○	25%		 Italien



Order: 010-161 56 00 | order@wernerssonost.se | Se vårt fulla sortiment: www.wernerssonost.se

NYÅRSLÅDAN

Gorgonzola





Gorgonzola tillverkas i norra Italien. Då osten är ca 4 veckor görs hål med nålar i osten för att möglet ska spridas med hjälp av syre. Den sveps in i folie för att hålla fuktigheten. Konsistensen är krämig och färgen varierar från vit till mer gulaktig med åldern. Smaken är pikant och aningen kryddig. Underbar att äta som den är, men kan med fördel användas i såser, varma och kalla.

SMAKSTYRKA	FETTHALT	MJÖLKTYP	LAND
●●●○	27%		 Italien

Mascarpone



Mascarpone är en krämig, söt och neutral ostmassa som ofta används till den traditionella italienska desserten Tiramisù (betyder "pigga upp mig" på italienska) tillsammans med Savoiardikex doppade i kaffe, ägg och Marsalavin.

SMAKSTYRKA	FETTHALT	MJÖLKTYP	LAND
●●●○	35%		 Italien