

OST



**Silkeborg
Slagteren**

Alt godt til gaffen...

Varenr. Pose/ kasse	Varenr. Vac.	Lagervare / skaffevare	Enh.	Varebetegnelse/navn	Vægt gram pr. stk.	Antal kg/stk. pr. colli
---------------------------	-----------------	------------------------------	------	---------------------	--------------------------	-------------------------------

Skæreost

6506		L	Stk.	Rødhætte 45+/26% u/kommen. Dejlig mild og blød familieost.	8- 9 kg	
6533		L	Stk.	Rødhætte 45+/26% m/kommen. Dejlig mild og blød familieost.	8- 9 kg	
6507		L	Stk.	Ulvedal Guld 45+/26% u/kommen. Modnet i 10 uger. En ost til alle, der elsker ost. Produceret efter gammel dansk opskrift - modnet og med enestående og kraftig smag.	8- 9 kg	
6519		L	Stk.	Ulvedal Guld 45+/26% u/kommen. Modnet i 20 uger. En ost til alle, der elsker ost. Produceret efter gammel dansk opskrift - modnet og med enestående og kraftig smag.	Ca. 9 kg	
6521		L	Stk.	Ulvedal Guld 45+/26% m/kommen. Modnet i 20 uger. En ost til alle, der elsker ost. Produceret efter gammel dansk opskrift - modnet og med enestående og kraftig smag.	Ca. 9 kg	
6513		L	Stk.	Egtved pigen 30+/16% u/kommen. En fast skæreost med en god smag – relativ fedtfattig – modnet 10 uger på træhyld og vendt med kærlig hånd. Osten er halvfast med en fin hulsætning.	Ca. 9 kg	
6515		L	Stk.	Egtved pigen 30+/16% m/kommen. En fast skæreost med en god smag – relativ fedtfattig – modnet 10 uger på træhyld og vendt med kærlig hånd. Osten er halvfast med en fin hulsætning.	Ca. 9 kg	
6516		L	Stk.	Egtved pigen 30+/16% u/kommen. En fast skæreost med en god smag – relativ fedtfattig – modnet 20 uger på træhyld og vendt med kærlig hånd. Osten er halvfast med en fin hulsætning.	Ca. 9 kg	
6502		L	Stk.	Emmentaler 1/4 stk. 45+/26% Utrolig lækker og flot	Ca. 4 kg	
6539		L	Stk.	Fransk Emmentaler 45+/26%. En klassiker, som har en pragtfuld smag af nødder og blomster.	Ca. 3,5 kg	
6534		L	Stk.	Slanke ulv 20+/11% Ost modnet i 10 uger. u/kommen. Halvfast med fin hulsætning. Flot skæreflade.	Ca. 9-10 kg	
6503		L	Stk.	Slanke ulv 20+/11% Ost modnet i 20 uger. u/kommen. Halvfast med fin hulsætning. Flot skæreflade.	Ca. 10 kg	
6523		L	Stk.	Stygge Ulv 45+/26% lever op til sit navn – som stærk ost. Modnet min. 40 uger. Fin hulsætning.	Ca. 9 kg	
6563		L	Stk.	Fiore del Pastore 47+/33%. Italiensk pecorino. Flot rund ost, som er fremstillet af fåremælk. Smager dejligt uden at være for kraftig.	Ca. 3 kg	

Blåskimmel

6525		L	Stk.	Sct. Clemens, danablue. 60+/32%. Dansk danablue er velkendt over hele verden.	Ca. 2 kg	
6501		L	Stk.	Fourme D'Ambert. 45+/26% Fransk blåskimmel med nøddesmag. Denne dejlige blåskimmel er en smule mere mild end andre skimmeloste.	Ca. 2,2 kg	

OST



**Silkeborg
Slagteren**

Alt godt til gaffen...

Varenr. Pose/ kasse	Varenr. Vac.	Lagervare / skaffevare	Enh.	Varebetegnelse/navn	Vægt gram pr. stk.	Antal kg/stk. pr. colli
---------------------------	-----------------	------------------------------	------	---------------------	--------------------------	-------------------------------

6517		L	Stk.	Gorgonzola Fast. 45+/26%. Fantastisk til ostebordet og dessert og ikke mindst til madlavning.	Ca. 1,5 kg	
6552		L	Stk.	Stilton blåskimmel. 48+/35%. Smagen er pikant med et intens, krydret "blåt" strejf og en antydning af hvidvin og krydderurter.	Ca. 2 kg	
6553		L	Stk.	Stilton blåbær. 48+/35% Ny spændende variant af denne klassiske engelske ostetype.	Ca. 1,4 kg	
6530		L	Stk.	Roquefort Papillon 52+/28%. Er på grund af den fyldige smag god som dessert med lidt sødt eller tørrede frugter. Osten passer også godt til dressinger og som tern i salat.	Ca. 1,4 kg	
6541		L	Stk.	Domane De Bresse 70+/41%. Lækker fransk ost, fra Bresse området. Mild og cremet smag. Fremstillet af komælk og fløde.	Ca. 2 kg	
6529		L	Stk.	Sct. Agur er en mild og cremet blåskimmelost. Den er ikke skarp i smagen som mange andre blåskimmeloste, men mere flødeagtig og raffineret.	Ca. 2,3 kg	
6565		L	Stk.	Ulvedal Gourmet Blue 60+/32%. Lækker smagsfuld og cremet konsistent.	Ca. 1 kg	

Hvidskimmel

6527		L	Stk.	Tomme D'Blanche. 45+/26% Fransk hvidskimmel – luksus brie. Høj og flot – lækker cremet.	Ca. 2 kg	
6504		L	Stk.	Tomme D'Blanche (Røget) 45+/26% Fransk hvidskimmel – luksus brie. Høj og flot – lækker cremet.	Ca. 2 kg	
6538		L	Stk.	Tomme d'savoie 45+/26%. En herlig ost med et rustikt udseende. En fast ost hvis overflade er hård og dækket med hvidskimmel. Dette er en ost med smag, og er en anelse syrlig.	Ca. 2 kg	
6508		L	Stk.	Saint Albray (Kopi) 50+/26% En raffineret blanding af hvidskimmel- og rødkitost. Fyldig og aromatisk smag, konsistensen er blød og lækker.	Ca. 2 kg	
6558		L	Stk.	Petit Bleu 55+/28%. Fransk hvid- og blåskimmel	Ca. 250 gr	

Gouda

6542		L	Stk.	Gouda mild 45+/26%. Mild hollandsk klassiker, som sælges overalt i verden. Stammer fra området omkring byen Gouda. Lækker på ostebordet, men også som snack.	Ca. 4 kg	
6543		L	Stk.	Gouda m/ oliven, tomat og hvidløg 45+/26%. En hollandsk ost med verdensry. Denne ost er en klassiker, med et twist af oliven, tomat og hvidløg.	Ca. 4 kg	
6544		L	Stk.	Gouda m/chili 45+/26%. En hollandsk ost med verdensry. Denne ost er en klassiker, med et twist af chili.	Ca. 4 kg	
6545		L	Stk.	Gouda, grøn pesto 50+/26%. Ny hollandsk variant, hvor den almindelige Gouda er tilsat grøn pesto. Hvilket giver osten en kraftig smag. Flot farve. Pynter på ethvert ostebord.	Ca. 4 kg	

OST

Varenr. Pose/ kasse	Varenr. Vac.	Lagervare / skaffevare	Enh.	Varebetegnelse/navn	Vægt gram pr. stk.	Antal kg/stk. pr. colli
---------------------------	-----------------	------------------------------	------	---------------------	--------------------------	-------------------------------

6546		L	Stk.	Gouda, rød pesto 50+/26%. Ny hollandsk variant, hvor den almindelige Gouda er tilsat rød pesto. Hvilket giver osten en kraftig smag. Flot farve. Pynter på ethvert ostebord.	Ca. 4 kg	
6522		L	Stk.	Sweet Dolaner 48+/28%. (Rød primadonna) Her er tale om en af Hollands allerbedste oste. Modnet i min. 8 mdr. Dejlig sødme i smagen, saltninger i osten. En ost som allerede har fået mange tilhængere.	Ca. 4 kg	
6557		L	Stk.	Gouda hotel ost hel (mild)	15-16 kg	

Rødkit

6528		L	Stk.	Münster. 50+/28% Klassisk rødkit. Flot orange overflade, og ostemassen er flot lysegul.	700-800 gr	
6518		L	Stk.	Taleggio. 48+/27% Er cremet og lækker. Har en dejlig kraftig smag uden at være for stærk.	Ca. 2 kg	
6559		L	Stk.	Altesse. 50+/26%. Fransk rødkitost. Er mild med smagfuld aroma.	Ca. 3 kg	

Brie

6509		L	Stk.	Camembert Normandiet Noir. 45+/26% Smager lækker frisk og er særdeles cremet.	250 gr	
6505		L	Stk.	Fransk brie. 60+/32% Smagen er mild, men bliver mere fyldig efterhånden som osten modnes. Er cremet og blød.	Ca. 1 kg	

Halvfast

6514		L	Stk.	Saint Paulin (Port Salut) 50+/26% Fransk munkeost – halvfast og mild.	Ca. 2 kg	
6532		L	Stk.	Comtè 45+/26%. En herlig ost med en pikant, sød og nøddeagtig smag. Ostemassen er indbydende med sin lysegule farve.	Ca. 3 kg	
6555		L	Stk.	Cheddar mexican hot style, chili 48+/34%. Cheddar med rød og grøn chili, hvilket giver en smagsoplevelse ud over det sædvanlige.	Ca. 1,5 kg	
6554		L	Stk.	Cheddar farmhouse deli 48+/34%. Lækker æblerøget cheddar, rullet i paprika. Hvilket giver en smagsoplevelse ud over det sædvanlige.	Ca. 1,5 kg	
6562		L	Stk.	Cheddar irsk med porter (øl) Cahill's 48+/32%. Smagen er fuldgod, cremet og med dybde af chokolade, porter og mandler.	Ca. 1,1 kg	
6510		L	Stk.	Morbier. 45+/26% Fransk klassiker med tværbånd af aske fra vinstokke.	Ca. 4 kg	
6560		L	Stk.	Cabra Al Romero 50+/28%. Spansk får- og gedeost rullet i rosmarin. Har en pikant smag.	Ca. 1 kg	

Fastost

6520		L	Stk.	Parmasan (Parmigiano Reggiano) 32+/28% Halvfed ost med en olieret overflade.	Ca. 1 kg	
6551		L	Stk.	Iberico / El Pastor 45+/26%. Lavet af mælk fra ko, får og ged.	Ca. 3 kg	

OST



**Silkeborg
Slagteren**

Alt godt til gaffen...

Varenr. Pose/ kasse	Varenr. Vac.	Lagervare / skaffevare	Enh.	Varebetegnelse/navn	Vægt gram pr. stk.	Antal kg/stk. pr. colli
---------------------------	-----------------	------------------------------	------	---------------------	--------------------------	-------------------------------

6550		L	Stk.	Manchego 50+/32%. Osten er lagret i 12 måneder, hvilket giver en god kraftig smag. En fast, tør ost som samtidig er fyldig.	Ca. 3 kg	
------	--	---	------	---	----------	--

Skiveskåret ost

		L	Stk.	Gouda 30%. Hollandsk klassiker. Mild i smagen med fylde.	Ca. 1 kg	
--	--	---	------	--	----------	--

Revet ost

6524		L	Stk.	Revet mozzarella 40+/21%	2 kg	
6556		L	Stk.	Revet gauda 48+/30%	2 kg	

Feta

6511		L	Stk.	SOL Feta mini tern	1 kg	
------	--	---	------	--------------------	------	--

Mozzarella ost

6535		L	Stk.	Mozzarella ost i skiver, FROST	1 kg	6 x 1 kg
6536		L	Stk.	Mozzarella ost i perler 5 mm., FROST	1 kg	6 x 1 kg

Gourmet Oste Sortiment

6512		L	Stk.	Min. 5 forskellige luksus oste	10 kg	
------	--	---	------	--------------------------------	-------	--

Diverse

6561		L	Stk.	Murcia Al Vino 50+/30%. Spansk gedeost, som er modnet i vin.	Ca. 1 kg	
6531		L	Stk.	Gederulle 45+/26%. Frisk gedeost.	1 kg	
6540		L	Stk.	Sct. Julien valnøddetærte. Fremstillet af de bedste råvare fra Comtè osten.	1 kg	
6537		L	Stk.	Le Roule, Hvidløgsroulade. 45+/28% Fransk hvidløgsroulade. Lavet af pasteuriseret mælk og fløde. Tilpas smag af hvidløg uden at være overvældende.	900 g	