



## OSTE SORTIMENT

<p><b>Ulvedal Guld</b> <b>10 uger. 45+/26%</b> Kølevare (6507) Vægt pr. stk. 8-9 kg.</p>  <p>Modnet i 10 uger. En ost til alle, der elsker ost. Produceret efter gammel dansk opskrift – modnet og med enestående og kraftig smag.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>	<p><b>Ulvedal Guld</b> <b>20 uger. 45+/26%</b> Kølevare (6519) Vægt pr. stk. ca. 9 kg.</p>  <p>Modnet i 20 uger. En ost til alle, der elsker ost. Produceret efter gammel dansk opskrift – modnet og med enestående og kraftig smag.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>
<p><b>Ulvedal Guld, med kommen</b> <b>20 uger. 45+/26%</b> Kølevare (6521) Vægt pr. stk. ca. 9 kg.</p>  <p>Modnet i 20 uger. En ost til alle, der elsker ost. Produceret efter gammel dansk opskrift – modnet og med enestående og kraftig smag.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>	<p><b>Egtved Pigen</b> <b>10 uger. 30+/16%</b> Kølevare (6513) Vægt pr. stk. ca. 9 kg.</p>  <p>En fast skæreost med en god smag – relativ fedtfattig. Modnet 10 uger på træhylde og vendt med kærlig hånd. Osten er halvfast med en fin hulsætning.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>
<p><b>Egtved Pigen, med kommen</b> <b>10 uger. 30+/16%</b> Kølevare (6515) Vægt pr. stk. ca. 9 kg.</p>  <p>En fast skæreost med en god smag – relativ fedtfattig. Modnet 10 uger på træhylde og vendt med kærlig hånd. Osten er halvfast med en fin hulsætning.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>	<p><b>Egtved Pigen</b> <b>20 uger. 30+/16%</b> Kølevare (6516) Vægt pr. stk. ca. 9 kg.</p>  <p>En fast skæreost med en god smag – relativ fedtfattig. Modnet 20 uger på træhylde og vendt med kærlig hånd. Osten er halvfast med en fin hulsætning.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>
<p><b>Rødhætte</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6506) Vægt pr. stk. 8-9 kg.</p>  <p>Dejlige mild og blød halvfast familieost.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>	<p><b>Rødhætte, med kommen</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6533) Vægt pr. stk. 8-9 kg.</p>  <p>Dejlige mild og blød halvfast familieost.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.











## OSTE SORTIMENT

<p><b>Slanke Ulv</b> <b>10 uger. 20+/11%</b> Kølevare (6534) Vægt pr. stk. 9-10 kg.</p>  <p>Halvfast med fin hulsætning. Flot skæreflade.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>	<p><b>Slanke Ulv</b> <b>20 uger. 20+/11%</b> Kølevare (6503) Vægt pr. stk. ca. 10 kg.</p>  <p>Halvfast med fin hulsætning. Flot skæreflade.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>
<p><b>Stygge Ulv</b> <b>40 uger. 45+/26%</b> Kølevare (6523) Vægt pr. stk. ca. 9 kg.</p>  <p>Lever op til sit navn – som stærk ost. Sælges fra 40 uger. Har fin hulsætning og smag.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>	<p><b>Gouda Hotel, mild</b> Kølevare (6557) Vægt pr. stk. ca. 15-16 kg.</p>  <p>Hollandsk klassiker, som er mild i smagen og alligevel med fylde.</p> <p>Oprindelsesland: Holland</p>
<p><b>Gouda Hotel Blok t/karrusel</b> <b>30%</b> Kølevare () Vægt pr. stk. ca. 1 kg.</p>  <p>Hollandsk klassiker, som er mild i smagen og alligevel med fylde.</p> <p>Oprindelsesland: Holland</p>	<p><b>Gouda, i skiver</b> <b>30%</b> Kølevare () Vægt pr. stk. ca. 1 kg.</p>  <p>Hollandsk klassiker, som er mild i smagen og alligevel med fylde.</p> <p>Oprindelsesland: Holland</p>

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.









## OSTE SORTIMENT

<p><b>Gouda mild</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6542) Vægt pr. stk. ca. 4 kg.</p>  <p>Mild hollandsk klassiker, som sælges overalt i verden. Stammer fra området omkring byen Gouda. Lækker på ostebordet, men også som snack. Oprindelsesland: Holland</p>	<p><b>Gouda m/chili</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6544) Vægt pr. stk. ca. 4 kg.</p>  <p>En hollandsk ost med verdensry. Denne ost er en klassiker, med et twist af chili. Oprindelsesland: Holland</p>
<p><b>Gouda m/oliven, tomat og hvidløg</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6543) Vægt pr. stk. ca. 4 kg.</p>  <p>En hollandsk ost med verdensry. Denne ost er en klassiker, med et twist af oliven, tomat og hvidløg. Oprindelsesland: Holland</p>	<p><b>Gouda, grøn pesto</b> <b>50+/28%</b> Kølevare (6545) Vægt pr. stk. ca. 4 kg.</p>  <p>Ny hollandsk variant, hvor den almindelige gouda er tilsat grøn pesto. Hvilket giver osten en kraftigere smag. Flot farve. Pynter på ethvert ostebord. Oprindelsesland: Holland</p>
<p><b>Gouda, rød pesto</b> <b>50+/28%</b> Kølevare (6546) Vægt pr. stk. ca. 4 kg.</p>  <p>Ny hollandsk variant, hvor den almindelige gouda er tilsat rød pesto. Hvilket giver osten en kraftigere smag. Flot farve. Pynter på ethvert ostebord. Oprindelsesland: Holland</p>	<p><b>Sweet Dolander</b> <b>48+/28%</b> Kølevare (6522) Vægt pr. stk. ca. 4 kg.</p>  <p>(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. Oprindelsesland: Holland</p>
<p><b>Fransk Emmentaler, filet</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6539) Vægt pr. stk. ca. 3,5 kg.</p>  <p>En klassiker, som har en pragtfuld smag af nødder og blomster. Oprindelsesland: Frankrig</p>	<p><b>Emmentaler, 1/4 stk.</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6502) Vægt pr. stk. ca. 4 kg.</p>  <p>Utrolig lækker og flot skæreost. Oprindelsesland: Holland</p>

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.



## OSTE SORTIMENT

<p><b>Brie (fransk)</b> <b>60+/32%</b> Kølevare (6505) Vægt pr. stk. ca. 1 kg.</p>  <p>Smagen er mild, men bliver mere fyldig efterhånden som osten modnes. Er cremet og blød.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	<p><b>Münster</b> <b>50+/28%</b> Kølevare (6528) Vægt pr. stk. 700-800 gr.</p>  <p>Klassisk rødkit. Flot orange overflade og en flot lysegul ostemasse. Har en skarp duft og en blød ostemasse.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>
<p><b>Saint Albray, kopi</b> <b>50+/26%</b> Kølevare (6508) Vægt pr. stk. ca. 2,1 kg.</p>  <p>En raffineret blanding af hvidskimmel- og rødkitost. Fyldig og aromatisk smag. Konsistensen er blød og lækker.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	<p><b>Tomme D`Savoie</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6538) Vægt pr. stk. ca. 2 kg.</p>  <p>En herlig ost med rustikt udseende. Tomme D`Savoie er en fast ost, hvis overflade er hård og dækket med naturlig grå- og hvidskimmel. Ostemassen har en flot lys, gul farve. Dette er en ost med smag og en anelse syrlig.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>
<p><b>Tomme D`Blanche</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6527) Vægt pr. stk. ca. 2 kg.</p>  <p>Tomme D`Blanche kan bedst betegnes som en bundsolid luksusbrie – der modner fint. Osten er produceret i Bourgogne-området. Er modnet på træhyld og udvikler en flot karakter og cremet smag.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	<p><b>Tomme D`Blanche, røget</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6504) Vægt pr. stk. ca. 2 kg.</p>  <p>Røget fransk hvidskimmel - luksus brie. Høj og flot – lækker cremet. Dufter dejligt af frisk røg.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.











## OSTE SORTIMENT

<p><b>Morbier</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6510) Vægt pr. stk. ca. 4 kg.</p>  <p>Fransk klassiker med tværbånd af aske fra vinstokke.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	<p><b>Altesse</b> <b>50+/26%</b> Kølevare (6559) Vægt pr. stk. ca. 3 kg.</p>  <p>Fransk rødkitost. Har en meget blød ostemasse. Overfladen er flot gylden/rød, og ostemassen er flot lysegul. Fremstillet af pasteuriseret komælk.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>
<p><b>Sct. Paulin</b> <b>50+/26%</b> Kølevare (6514) Vægt pr. stk. ca. 2 kg.</p>  <p>Saint Paulin (Port Salut). Fransk munkeost – halvfast og mild. Er en anelse syrlig, men har ikke en for markant smag.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	<p><b>Camembert</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6509) Vægt pr. stk. ca. 250 gr.</p>  <p>Normandiet Noir. Den gode Camembert. Smager lækker frisk og er særdeles cremet.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>
<p><b>Taleggio</b> <b>48+/27%</b> Kølevare (6518) Vægt pr. stk. ca. 2 kg.</p>  <p>Er cremet og lækker. Har en dejlig kraftig smag uden at være for stærk. Taleggio har en flot rød og rustik overflade.</p> <p>Oprindelsesland: Italien</p>	<p><b>Comté Filet</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6532) Vægt pr. stk. ca. 3 kg.</p>  <p>Comté er en herlig ost med en pikant, sød og nøddeagtig smag. Ostemassen er indbydende med sin flotte lysegule farve og faste konsistens.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>
<p><b>Cheddar Mexican Hot Style Chili</b> <b>48+/34%</b> Kølevare (6555) Vægt pr. stk. ca. 1,5 kg.</p>  <p>Cheddar med rød og grøn chili, hvilket giver en farve og en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. En ost for alle oste elskere.</p> <p>Oprindelsesland: England</p>	<p><b>Cheddar Farmhouse Deli</b> <b>48+/34%</b> Kølevare (6554) Vægt pr. stk. ca. 1,5 kg.</p>  <p>Lækker æblerøget cheddar. Rullet i paprika, hvilket giver en farve og en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. En ost for alle osteelskere.</p> <p>Oprindelsesland: England</p>

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.



## OSTE SORTIMENT

<p><b>Cahills Original Porter Cheese</b> <b>48+/25%</b> Kølevare (6562) Vægt pr. stk. ca. 1,1 kg.</p>  <p>Smagen er fuldgod, cremet og med dybde af chokolade, porter og mandler.</p> <p>Oprindelsesland: England</p>	<p><b>Parmesan</b> <b>32+/28%</b> Kølevare (6520) Vægt pr. stk. ca. 1 kg.</p>  <p>Parmigiano Reggiano. Halvfed ost med olieret overflade.</p> <p>Oprindelsesland: Italien</p>
<p><b>Gorgonzola</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6517) Vægt pr. stk. ca. 1,5 kg.</p>  <p>Fast. Fantastisk til ostebordet og dessert og ikke mindst til madlavningen.</p> <p>Oprindelsesland: Italien</p>	<p><b>Forme D'Ambert</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6501) Vægt pr. stk. ca. 2,2 kg.</p>  <p>Fransk blåskimmel med nøddesmag. Denne dejlige blåskimmel er en smule mere mild end andre skimmeloste.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>
<p><b>Stilton hvid, med blåbær</b> <b>48+/35%</b> Kølevare (6553) Vægt pr. stk. ca. 1,4 kg.</p>  <p>Ny spændende variant af denne klassiske engelske ostetype. Delikat smag af blåbær, hvilket også giver en flot farve.</p> <p>Oprindelsesland: England</p>	<p><b>Stilton Blåskimmel</b> <b>48+/35%</b> Kølevare (6552) Vægt pr. stk. ca. 2 kg.</p>  <p>Smagen er pikant med en intens, krydret "blåt" strejf og en antydning af hvidvin og krydderurter.</p> <p>Oprindelsesland: England</p>
<p><b>Roquefort Papillon</b> <b>52+/28%</b> Kølevare (6530) Vægt pr. stk. ca. 1,4 kg.</p>  <p>Roquefort er på grund af sin fyldige smag god som dessert med lidt sødt, eller tørrede frugter som figer eller abrikoser. Osten passer også godt i dressinger eller skåret i tern i salater.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	<p><b>Sct. Clemens, Danablue</b> <b>60+/32%</b> Kølevare (6525) Vægt pr. stk. ca. 2 kg.</p>  <p>Dansk danablu er velkendt over hele verden - når vi så derudover har modnet osten, og på denne måde givet den endnu mere karakter og blødhed, så forstår man vel egentlig godt, at mange elsker netop denne ostevariant.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.



## OSTE SORTIMENT

<p><b>Ulvedal Gourmet Blue</b> <b>60+/32%</b> Kølevare (6565) Vægt pr. stk. ca. 1 kg.</p> <p>Modnet 12 måneder. Lækker smagsfuld og cremet konsistens. Osten er klædt i blød sort voks.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>	 <p><b>Petit Bleu / Bleu D'Neiges</b> <b>50+/28%</b> Kølevare (6558) Vægt pr. stk. ca. 250 gr.</p> <p>Hvid- &amp; blåskimmel fra det centrale Frankrig.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	
<p><b>Domanie De Bresse</b> <b>70+/41%</b> Kølevare (6541) Vægt pr. stk. ca. 2 kg.</p> <p>Lækker hvid- og blåskimmel ost. Mild og cremet smag. Fremstillet af komælk og fløde. Osten stammer fra Bresse området.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	 <p><b>Sct. Agur</b> <b>60+/32%</b> Kølevare (6529) Vægt pr. stk. ca. 2,3 kg.</p> <p>Sct. Agur er en mild og cremet blåskimmelost. Den er ikke skarp i smagen som mange andre blåskimmeloste, men mere flødeagtig og raffineret.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	
<p><b>Iberico / El Pastor</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6551) Vægt pr. stk. ca. 3 kg.</p> <p>Denne ost er fra mælk af henholdsvis ko, får og ged. Er en af "The Big Five" blandt spanske oste.</p> <p>Oprindelsesland: Spanien</p>	 <p><b>Manchego</b> <b>50+/32%</b> Kølevare (6550) Vægt pr. stk. ca. 3 kg.</p> <p>Osten er lagret 12 måneder, hvilket giver den en god og kraftig smag, som også er lidt salt. Det er en fast tør ost, som samtidig er fyldig.</p> <p>Oprindelsesland: Spanien</p>	
<p><b>Cabra Al Romero</b> <b>50+/28%</b> Kølevare (6560) Vægt pr. stk. ca. 1 kg.</p> <p>Får og gedeost, som er rullet i rosmarin. Er fra Murcia's høje områder.</p> <p>Oprindelsesland: Spanien</p>	 <p><b>Pecorino Fior Del Pastore</b> <b>47+/33%</b> Kølevare (6563) Vægt pr. stk. ca. 3 kg.</p> <p>Osten er modnet 6 måneder. En flot rund ost, som er fremstillet af fåremælk. Fast konsistens og farven er flot lysegul, hvor smagen ikke er for kraftig.</p> <p>Oprindelsesland: Italien</p>	

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.



## OSTE SORTIMENT

<p><b>Murcia Al Vino</b> <b>50+/30%</b> Kølevare (6561) Vægt pr. stk. ca. 1 kg.</p> <p>Spansk gedeost, som er lagret i vin. Derfor har den en karakteristisk skorpe, samt efterlader en blomsteragtig smag i osten.</p> <p>Oprindelsesland: Spanien</p>		<p><b>Gederulle</b> <b>45+/26%</b> Kølevare (6531) Vægt pr. stk. ca. 1 kg.</p> <p>Frisk gedeost indgår i mange spændende madretter. Ligesom osten også er velegnet til det traditionelle ostebord.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	
<p><b>Sct. Julien Valnøddetærte</b> <b>60+/26%</b> Kølevare (6540) Vægt pr. stk. 1 kg.</p> <p>Fremstillet af de bedste råvare fra Comté osten, som stammer fra samme område i Frankrig.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>		<p><b>Le Roule Hvidløgsroulade</b> <b>45+/28%</b> Kølevare (6537) Vægt pr. stk. ca. 900 gr.</p> <p>Fransk hvidløgsroulade. Lavet af pasteuriseret mælk og fløde. Tilpas smag af hvidløg, uden at være overvældende.</p> <p>Oprindelsesland: Frankrig</p>	
<p><b>Revet Mozzarella</b> <b>40+/21%</b> Kølevare (6524) Vægt pr. stk. 1 kg.</p> <p>Smelter godt, giver et langt stræk. God mild smag.</p> <p>Oprindelsesland: Holland</p>		<p><b>Revet Gouda</b> <b>48+/30%</b> Kølevare (6556) Vægt pr. stk. 2 kg.</p> <p>Original hollandsk ost. Smelter godt. Fin som gratineringsost.</p> <p>Oprindelsesland: Holland</p>	
<p><b>Mozzarella Ost</b> Kølevare (6535) Vægt pr. stk. 1 kg.</p> <p>Den velkendte mozzarella. I skiver.</p> <p>Oprindelsesland:</p>		<p><b>Mozzarella Ost</b> Kølevare (6536) Vægt pr. stk. 1 kg.</p> <p>Den velkendte mozzarella. I perler 5 mm.</p> <p>Oprindelsesland:</p>	

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.



## OSTE SORTIMENT

<p><b>Feta Mini Tern SOL</b></p> <p>Kølevare (6511) Vægt pr. stk. 1 kg.</p>  <p>Bliver fremstillet på privatmejeriet Drøsbro. Feta i saltlage er en blød løbeost med et stort saltindhold og er uden skorpe. Lavet af pasteuriseret komælk. Oprindelsesland: Danmark</p>	<p><b>Smør Gammeldaws Dansk</b></p> <p>Kølevare (5642) Vægt pr. stk. 250 gr.</p>  <p>Gammeldaws dansk smør. Kærnet som i gode gamle dage.</p> <p>Oprindelsesland: Danmark</p>
<p><b>Gourmet Oste</b></p> <p>Kølevare (6512) Vægt i alt ca. 10 kg.</p>  <p>Gourmet oste er et meget lækkert sortiment.</p> <p><i>Bestående af min. 5 forskellige luksus oste</i></p>	

Der tages forbehold for trykfejl samt udsolgte varer.