



# OSTLISTA



**Barbro** - ett fäbodsrecept Naturell Helmjölksost med syra och sälla i en bra kombination. Mild med en fin eftersmak. Hyvelbar.

**Barbro Vitlök** – Barbro smaksatt med en aning vitlök.

**Lille Gullman** – Fäbodost smaksatt med bockhornsklöver. Ger en underbar eftersmak av valnöt!



**Iréne Salut** - Karin gör flera typer av kittostar men Irene brukar alltid finnas i sortimentet. Kittostar våtbehandlas under lagringen med en speciell kittostbakterie. Då bildas ett rödkitt och osten mognar utifrån och in Tekla är också en kittost och på bilden ser vi Erik Morbier som har en askrand i mitten. Vi har även Maja Münster som är en lite krämigare kittost som har den speciella münstersmaken som är så god! Dessa görs bara ibland.



**Conny** - Helmjölksost med kummin. Som ung god och mild och ju längre den lagras desto mer smak kommer fram. Hyvelbar.



**Clara** - En lagrad Vitmögelost som inte är så snygg precis. Ligger bredvid Evert i kylrummet och lånar lite blåmögel av honom. Drag i smaken.



**Per-Åke** - Vitmögelost av camembert-typ. Krämig ost med mycket smak utan att bli för stark.



**Linda snöboll/Golfboll** - Liten vitmögelost med Chèvre-konsistens. Smakar champinjon och är formad som en liten boll. Finns ibland



**Färskost** - Krämiga och bredbara. **Revisorn** med vitlök brukar vi oftast göra. **Maud** med pepparrot finns ibland.



**Lasse lactic pepparmix** - Liten förädlad färskost med skal av pepparmix. Pepprig och stark yta och mild kärna. Gott att skiva på grillat. Finns ibland.



**Salladsostarna** finns i flera olika smaker. **Sören** med vitlök & **Semec** med rosépeppar & örter är de som oftast finns. Härlig i smak och konsistens. Använd marinaden som dressing.



**Evert** - Blåmögelost som är lagrad 2-3 månader. Krämig, fyllig med mycket smak.



**Håkan** - vitmögelost av brie-typ. Mild & lite syrlig. Vid längre lagring blir det mer drag i smaken.



**Hedda Halloumi** – ostbitens egen halloumi. Smakar mer! Jättegott att grilla eller steka!



**Hugo** – En mild Blåmögelost som är lagrad 2-3 månader. Härligt seg i konsistensen!

**Ekbon Delikatessost** - En cheddariserad Blåmögelost som är lagrad 3-4 månader. Mycket smak men ändå rund och fin i smaken! Man kan ana en ton av Cheddar i det blå!