

Mons assorteret ostekasse – ca. 2 kg/krt.

Comté +8 måneder

Historie

Comté osten bliver produceret i Franche-Comté, der grænser op til Schweiz. Produktionen strækker sig fra departementerne i Jura, Doubs og det østlige af Ain til kommunerne i Saône-et-Loire og Haute-Savoie. Comté osten har siden 1958 båret AOC-stemplet. Osten er kendt i hele verden og er elsket af mange for dens konsistens og smag.

Karakteristika

Comté er en fastost lavet på komælksost. Den laves i møllehjul på 55-75 cm i diameter og vejer 32-45 kg/stk. Smagen af Comté ost afhænger bl.a. hvor mange måneder den har lagret. Denne ost har lagret i +8 måneder, men den ses lagret helt op til 24 måneder. Tre øvrige faktorer har betydning for kvaliteten: Koens foder, mælkekvaliteten og produktionsprocessen. Smagen er let nøddeagtig med et strejf af svampe.

Størrelse

500 gr/stk

Anvendelse

Prøv Comté sammen med omelet, tærte, i burger eller revet Comté oven på f.eks. pasta eller fisk.

Brillat Savarin

Historie

Brillat Savarin så dagens lys i 1890 og blev skabt af familien Dubuc, tæt på Forges-Les-Eaux i Normandiet. Dengang gik den under navnet 'Excelsior' eller 'Délice des gourmets', på dansk 'Gourmeternes Glæde'. I 1930'erne blev osten omdøbt til Brillat Savarin af ostehandleren Henri Androuët for at ære den kendte dommer og madskribent Jean Anthelme Brillat Savarin.

Karakteristika

Brillat Savarin er en hvidskimmelost lavet på komælk med en høj fedtprocent, der lagrer i fugtig kælder i 1-2 måneder. Smagen er fyldig, blød, cremet og nøddeagtig med et strejf af syre. I dag bliver den produceret i både Normandiet og Bourgogne.

Størrelse

600 gr/stk

Anvendelse

Brillat Savarin skal nydes med godt brød og en rødvin, der kan matche den fyldighed, osten har.

Ovalie Cendrée

Historie

Ovalie Cendrée har sin oprindelse i Poitou Charentes i Vestfrankrig, hvor den også bliver lavet i dag. Hervé Mons får Ovalie Cendrée hos et lille kooperativ af gedefarmere, som sender osten til Mons, når den er kun 10 dage gammel. Mons lagrer osten i yderligere nogen tid, for Mons er både fromager og affineur, hvilket vil sige at han selv lagrer de oste han køber. Der bliver taget hånd om hver eneste ost gennem hele modningsprocessen. Hver ost bliver vendt, vasket, børstet og hvad der ellers skal til, for at kvaliteten er helt i top, når ostene skal spises.

Karakteristika

Ovalie henviser til ostens form, som er oval. Cendrée er en reference til det grålige pulver, osten er vendt i. Asken får overfladens PH værdi til at stige, hvilket får den hvide skimmel til at vokse og det er det der får osten til at modne udefra og ind. Under den tynde, fugtige skorpe er der kridhvid ostemasse med en inviterende duft af svampe. Den kan stadig være fast i midten og så tæt på flydende yderst og det giver altså en smagsoplevelse, der siger spar to.

Størrelse

300 gr/stk (2 stk. i 2 kg. kassen)

Anvendelse

Prøv Ovalie Cendrée med en Pinot Noir, lidt brød og en let salat.

Ami du Chambertin

Historie

Ami du Chambertin har sin oprindelse i Bourgogne og kan dateres tilbage til 1950'erne. Produktionen foregår stadig i egnen omkring byen Gevrey-Chambertin.

Karakteristika

Ami du Chambertin er en rødkitost med en fugtig, rød skorpe, som opstår ved at den jævnligt vaskes i saltvand og Marc de Bourgogne, som er franskmændenes svar på brændevin med toner, der minder om cognac. Smagen er markant og udvikles løbende under hele modningsprocessen. Denne ost er dog lidt mildere end Epoisses, som den på mange måder kan sammenlignes med.

Størrelse

250 gr/stk

Anvendelse

Nyd Ami du Chambertin med brød, udskåren frugt eller grønsagsstave.

Bleu de Sassenage AOC

Historie

Bleu de Sassenage blev oprindeligt lavet af munke i 1338 og Baronen af Sassenage tillod at den kunne sælges. Andre kilder siger, at baronen underlagde osten skatter. Siden 1998 har den båret AOC stemplet og i 2001 fik den også AOP stemplet.

Karakteristika

Bleu de Sassenage er en blåskimmelost fra regionen Rhône Alpes lavet på komælk. Osten har en cremet smag med noter af svampe, nødder, lidt halm og kælder.

Størrelse

300 gr/stk

Anvendelse

Prøv en sød hvidvin som f.eks. Beerenauslese, som har den syre og sødme, der spiller godt sammen med blåskimmel.