

ARLA
UNIKA
NYE HØJDER

NYE HØJDER

**MERE SMAG
MERE PASSION
MERE MOD**

Vores oste er fremstillet af passionerede ostemestre, eksperimenterende produktudviklere, nytænkende iværksættere og produkternes gastronomiske flyvehøjde der er anerkendt af top restauranter.

Sammen får vi ideerne. Vi prøver os frem. Bliver inspireret, og bliver ved og ved, indtil vi har sat barren så højt at vi har et nyt produkt – et Unika.

GAMMEL KNAS

NR. VIUM MEJERI

NYFORTOLKNING AF EN KLASSIKER

Vores innovative ostemestre drømte om at nyfortolke den klassiske Havarti. Det blev til Gammel Knas, en lagret havarti som har fået sit navn pga. den lange modningsperiode på 2 år. Her udvikles den milde balance mellem det søde, det fede, det syrlige og de knasende sprøde proteinkrystaller. Osten overrasker i både smag og struktur. En nyfortolkning af en dansk klassiker – løftet til helt nye højder.

DUFT

Sød, syrlig og varm mælk.

FØLELSE

Meget blød og samtidig knasende.

SMAG

Sød (frugtsød), syrlig, bitter, salt og umami.

TIP

Den meget søde ost fungerer super godt sammen med rene balancerede kaffer, som f.eks. The Coffee Collectives Finca Vista Hermosa. Serveres den sammen med øl gør parringen med en kraftig barley wine eller belgisk quadrupel/strong ale matchet til en dessert i sig selv.



HAVGUS

TISTRUP MEJERI

ØKOLOGISK SINGLEFARMOST MED SPRØDE PROTEINKRYSTALLER

Lavet af økologisk mælk fra tre nøje udvalgte gårde med kystnær beliggenhed nær Vadehavet. Her trækker blæst og den særlige tåge havgus, salt fra havet ind over markerne til de græssende køer.

På Tistrup Mejeri har de en helt speciel mælkesyrekultur – holdt i live ved daglig podning siden 1943. Den giver Havgus den ideelle start, hvorefter den får en lagring på minimum 52 uger. Her hviler osten i sit eget rum på Affinage Center Unika, hvor de knasende proteinkrystaller dannes og Havgus får sin faste struktur, smag og fylde.

DUFT

Mild nøddeagtig, brunet/smeltet smør, sød, frugt.

FØLELSE

Krystal-knas, lidt smuldrende, rimelig fast, tør.

SMAG

Syrlig, frugt (ananas, melon), nød, sød, karamel, salt, anelse stald, fed, fyldig, mild.

TIP

Server Havgus med en tomatmarmelade, der fungerer godt som modspil til ostens naturlige sødme. Af vine er en Chardonnay i en let til medium fadlagret version et solidt valg. Hvorimod en let øl som Witbier fremhæver ostens frugtighed med melon og passionsfrugt



RØD LØBER

GJESING MEJERI

ARLA
UNIKA
NYE HØJDER

ØKOLOGISK RØDKIT OST

Rød Løber håndlaves af økologisk mælk fra gårdene omkring Gjesing Mejeri. Her spiser køerne græs med indhold af rødkløver, som både giver osten smag og duft. Vores ostemester tilføjer osten rødkitkultur, som fremmer de naturlige staldnoter. Resultatet er en ost med en silkeblød midte, en fast overflade og en kontrastfyldt smag og duft, der udfordrer dine sanser.

DUFT

Sødlig, honning/rapsmark/ blomster, mild stald, rødkit, skimmel, ristet brød, frisk, ammoniak.

FØLELSE

Tyktflydende, lidt udtørrende på tungen.

SMAG

Salt, smør, krydret/peber, let bitter, umami, lidt kostald, skimmel, fløde, salt, ammoniak/ stikkende, lang sød eftersmag.

TIP

Et godt match til Rød Løber er en klassisk tysk hvede øl, hvor øllets relativt høje karbonering giver et godt modspil til ostens cremede konsistens eller en hvidvin. Alternativt vil en knastør sherry hvis mineralske og syrerige kompleksitet er vigtigere end sødme give et godt match.

