

Ostlista

Morbier de Cleron AOP

En spännande ost från Jurabergen på gränsen mot Schweiz. Tillverkad av opastöriserad mjölk (laitcru) med en sotrand i mitten. Sotet är aska från brända vindruvskärnor, samma aska som man har som ett skyddande ytlager på så kallade "sotade getostar". Anledningen till sotranden i denna ost är att man förr i tidengjorde bottenlagret med morgonmjölk, lade på askan under dagen för att skydda osten, för att så slutligen göra översta lagret med kvällsmjölk. Osten är mild till sin karaktär, men med ganska mycket smak. En god och vacker ost! Har nyligen blivit en AOP-ost!

Passar till vin 1&2

Tomme Chèvre Agour

En pastöriserad getost av högsta klass. En tomme de chèvre. (Namnet tomme, anknyter till ostens runda form). Tillverkas i sydvästra Frankrike. Det är en hård getost, men med härlig mild och gräddig smak.

Passar till vin 1, Gröna tomater

Reblochon AOP

Detta är en av Frankrikes goda bergsostar. Görs i Övre Savoien, är halvmjuk med gulbrun kant och mild, fruktig smak som blir besk om den lagrats för länge. Det är en AOC-ost. Säljs i platta rundlar på tunna träskivor. Reblochon började tillverkas på 1100-1200-talet. Det speciella med denna ost skvallrar namnet "reblochon" om. Det betyder nämligen "gömma undan" och detta kommer från att bönderna fick betala skatt i procent på den mängd mjölk de hade mjölkat ur på morgonen. Vad de då gjorde var att inte tömma sina kor på all mjölk utan när skattefogden efter inspektion hade ridit iväg, mjölkade man ur den sista och då lite kraftigare mjölken. På just denna undangömda mjölk gjorde man sedan Reblochon.

Passar till vin 1

Brie de Meaux AOP

Brie är väl en av världens mest kända och konsumerade ostar. Känd sedan 1200-talet. Äkta Brie tillverkas på opastöriserad komjölk i departementet Seine-et-Marne, dvs på landsbygden runt om Paris. Den görs fortfarande hantverksmässigt och är en upplevelse. Den mest välkända är Brie de Meaux, som är en AOP-ost. (Finns även med tryffel).

Passar till vin 1&2

Pecorino Sardo DOP

Pecorino tillverkas i hela Italien, men den godaste av de allaheter Sardo och tillverkas av fårmjölk på Sardinien. En kraftig ost med lite lantlig, syrlig smak. Lagras i minst tio månader. Pecorino är troligen Italiens äldsta ost. Kombineras ofta med Parmesan i matlagningen. Passar utmärkt som en ensam ost till ett kraftigare vin.

Passar till vin 2, Membrillo (gelén på tallriken)

Selles sur Cher AOC

Mjuk getost från västra och mellersta Frankrike, längs Loire-floden. Ostarna formas till små puckar och täcks ofta av ett lager med svart aska, detta för att skydda den färska ostmassan. Den har en härlig getdoft och ganska mild smak. En AOC-ost.

Passar till vin 1&3, Gröna tomater

Moster Fridas ost och delikatesser
Storgatan 33 243 30 Höör
Kontakt: Johnny Ammer Fd Carlsson
info@svamphuset.com

0733-608901

Svampkungen AB

Org: 559027-3248 Företaget är godkänt för F-skatt

Grottlagrad Gruyère Kaltbach AOP

Går det att finna en godare Gruyère? Jag tror uppriktigt inte det! Lagrad i nästan två år i schweiziska kalla grottor. Resultatet och smaken säger allt. Äkta Gruyère tillverkas på opastöriserad komjölk. Osthjulen väger ca 40 kg och lagras i kall temperatur i sina ostkällare. Detta gör att de får lagras under längre tid än den schweiziska Emmenthalern. Piporna blir också mindre. Smaken är fyllig, nötig och med fin sälta. Ljuvlig till både matlagning och ostbricka! En av de två ostarna när du gör schweizisk ostfondue. (Den andra är Emmenthaler). Best of the best!

Passar till vin 1,2,3, Membrillo

Parmesan Parmigiano Reggiano DOP

Parmigiano Reggiano är känd över hela världen och kommer från ett litet område mellan floderna Po och Regio i norra Italien. Den görs av halvskummad, pastöriserad komjölk. Den tillverkas alltid av en blandning mellan morgon- och kvällsmjölk. Ostarna väger ca 27 kg men aldrig mindre än 21 kg. Den har en torr, gryning konsistens och en fruktig, ljuvlig smak. Den kan brukas till både dessertost och matlagning. God till allt från pestosås, ravioli och carpaccio. Mognadsprocessen tar mellan två och tre år, ju äldre osten är, desto bättre och desto dyrare blir den. Vecchio (gammal) har två års mognad, Stravecchio (mycket gammal) har tre år, och Stravecchione (extra gammal) har hela fyra år. Den tjocka, hårda skorpan är stämplad med Parmigiano Reggiano som ett äkthetsintyg.

Passar till vin 2&3, körsbärs marmelad

Saint Agur

En medelkraftig fransk grönmögelost. Om denna sägs, att om Rouqefort är Frankrikes ostkung, så är Saint Agur dess drottning. Ovanligt krämig för att tillhöra de franska grönmögelostarna. Brukar framhållas som ett bra exempel på moderna franska ostar. Tillverkas i Jurancon vid Pyrenéerna.

Passar till vin 3, tomat marmelad

Vinlista

Vitt: (vin 1) Bestheim Pinot Gris Réserve (nr 2899) 99:-

Alt. Crudo Catarratto Zibibbo Organic (nr 4993) 79:-

Vill man istället ha bubbel har vi god erfarenhet av crémant de Bourgogne, gjort enligt traditionell metod liksom champagne. Vi rekommenderar:

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut (nr 7688) 125:-

Rött: (vin 2) Raccolto Corvina (nr 3302) 79:- alt. Duette Premium Pinot Noir (nr 6602) 109:-

Sött: (vin 3) Nittnaus Beerenauslese Exquisite (nr 2959) 94:- (för 0,375 l)

alt. Château Menota (nr 4087) 129:-

Alkoholfria alternativ:

Istället för vitt vin:

Stowford Press cider (nr 1989) 12.90:- eller Sövdemust Gravensteiner 39:-, finns hos Moster Fridas ost och delikatesser

Istället för rött vin:

Saxhyttegubbens Blåbär 100% (nr 1964) 72:- alt osötad blå druvjuice

Istället för sött vin:

Söt äppelmust, tex Sövdemust Discovery 39:-

Finns hos Moster Fridas ost och delikatesser, alt Äppelmust Ingrid Marie (nr 1863) 40:-

Lämplig mängd är 1 helflaska till 6-7 personer, av det söta vinet ca 9-10 personer per helflaska.