

INNEHÅLL

Hårdostar 2

HÅRDOSTAR



ÅRSLAGRAD MÄSTAROST FRÅN BOXHOLM

En rejäl ost med mustig och fyllig smak, som följer bruksorten Boxholms traditioner hela vägen tillbaka till starten 1890. Årslagrad ost med extra mycket smak.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 6 kg
Art.nr.: 3588



BEEMSTER BIO 12 KG EKO

Detta är den goda, ekologiska medlemmen i Beemsterfamiljen!
Beemsterkorna äter gräs 4,5 meter under havsnivå, på Beemster polderen. En polder är ett område som är skyddat av vallar. Fram till 1612 var detta havsbotten. Den blå leran från havsbotten tillför gräset – och därmed osten - helt unika kvaliteter. Bland annat en högre naturlig salthalt samt en rikedom på mineraler, vilket gör mjölken sötare och krämigare.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Art.nr.: 2952



BEEMSTER GETOST HALVMÅNE

Beemster-getterna producerar, precis som Beemsterkorna, en ljuvligt rik, krämig mjölk. Här har vi en ost som är den perfekta introduktionen för de som inte än har hittat en getost som faller dem i smaken - med sin halvmjuka textur och fylliga smak, med en lätt sötma, är den en underbart god ost till både ostbricka och som pålägg.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 5 kg
Art.nr.: 4890



BEEMSTER LITE 13% LAGRAD BV

Lagrad i minst 12 månader, fantastiskt krämig och smakrik med mindre fett! Beemsterkorna äter gräs 4,5 meter under havsnivå, på Beemster polderen. En polder är ett område som är skyddat av vallar. Fram till 1612 var detta havsbotten. Den blå leran från havsbotten tillför gräset – och därmed osten - helt unika kvaliteter. Bland annat en högre naturlig salthalt samt en rikedom på mineraler, vilket gör mjölken sötare och krämigare.

BESTÄLLNINGSVARA

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 1566



BEEMSTER ROYAAL GRAND CRU 12 MÅN

Beemster Royaal är en av de utvalda ostarna som serveras vid Kungliga hovet i Nederländerna. Vi vill inte vara sämre, utan presenterar nu stolt denna juvel i kronan bland alla våra fina Beemsterostar! Royaal Grand cru är, precis som resten av Beemster-gänget, tillverkad av komjölk från korna som betar i de nederländska polderarna. Det är en exklusiv och karaktärsfull gourmetost som lagras i minst ett år, fast och smidig i konsistensen med en härligt rik och robust smak.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 11 kg
Art.nr.: 3048



BEEMSTER VO 18 MÅN.

VO står för Very Old. Lagrad i minst 18 månader. Fantastisk kola- och knäcksmak som passar både för ostbrickan och den lyxiga helg-frukosten. Härligt krämig i konsistensen. Beemsterkorna äter gräs 4,5 meter under havsnivå, på Beemster polderen. En polder är ett område som är skyddat av vallar. Fram till 1612 var detta havsbotten. Den blå leran från havsbotten tillför gräset – och därmed osten - helt unika kvaliteter. Bland annat en högre naturlig salthalt samt en rikedom på mineraler, vilket gör mjölken sötare och krämigare.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 1193



BEEMSTER VLASKAAS HALVMÅNE 8 KG

Vlaskaas lagras i minst 6 månader, den är krämig, söt och raffinerad! Här har vi härliga toner av kola och knäck! Beemsterkorna äter gräs 4,5 meter under havsnivå, på Beemster polderen. En polder är ett område som är skyddat av vallar och fram till 1612 var detta havsbotten. Den blå leran från havsbotten tillför gräset – och därmed osten - helt unika kvaliteter. Bland annat en högre naturlig salthalt samt en rikedom på mineraler, vilket gör mjölken sötare och krämigare. Vlaskaas säljs i halv, det vill säga 8 kg-bitar.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Art.nr.: 4304



BEEMSTER XO 26 MÅN

XO står för Extra Old. Lagrad i minst 24 månader. Lyxig, komplex och smakrik! Knastrig och fin! Beemsterkorna äter gräs 4,5 meter under havsnivå, på Beemster polderen. En polder är ett område som är skyddat av vallar. Fram till 1612 var detta havsbotten. Den blå leran från havsbotten tillför gräset – och därmed osten - helt unika kvaliteter. Bland annat en högre naturlig salthalt samt en rikedom på mineraler, vilket gör mjölken sötare och krämigare.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 1599



BRÄNNVINSOST MALMÖ AKVAVIT KRON

En klassiker året runt, men framförallt vid våra stora högtider som jul, påsk och Midsommar! Baserad på en vällagrad prästost från KRON-serien och kryddad med vår Malmö Akvavit.

PRODUKTARK

Vikt 1.0 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 742



CHEDDAR KVIBILLE EXTRALAG 2,7 KG 2-ÅRS

En härlig, lagrad svensk ost som faktiskt har vunnit osttävlingar i original-landet England, till deras stora förtret, kan man väl tänka sig. En ost med tät textur. Tillverkas endast på Kvibille mejeri i Halland. En ost som är god att äta som den är, fantastisk i matlagningen. Behöver dock mycket lagring, minst 18 månader för att komma till sin rätt.

PRODUKTBLAD

Vikt 1.0 kg
Förpackning 2,7 kg
Art.nr.: 2990



CHEDDAR, KVIBILLE 6 MÅN LAG BV

En härlig, lagrad svensk ost som faktiskt har vunnit osttävlingar i original-landet England, till deras stora förtret, kan man väl tänka sig. En ost med tät textur. Tillverkas endast på Kvibille mejeri i Halland. En ost som är god att äta som den är, fantastisk i matlagningen. Behöver dock mycket lagring, minst 18 månader för att komma till sin rätt.

BESTÄLLNINGSVARA

PRODUKTBLAD

Vikt 1.0 kg
Förpackning 2,7 kg
Art.nr.: 27



DANBO GAMMEL NOK STARK 1 ÅR

En stark ost med ett års lagring som kan pigga upp de mest hårdade smaklökar! Servera den på en skiva rågbröd och gör sedan som danskarna: addera rå lök och senap!

PRODUKTBLAD

Vikt 1 kg
Förpackning 8 kg
Art.nr.: 3365



DANBO GULD MED KUMMIN OSTEMESTEREN

En härlig dansk danbo kryddad med kummin! Kan det bli bättre än så här till kräftorna eller sillen?!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 8 kg
Art.nr.: 3364



DANBO GULD OSTEMESTEREN

En klassisk dansk Danbo. Den har härligt mjuk och krämig konsistens, som ändå går bra att hyvla. Mild, aromatisk och karakteristisk smak från kittmognaden. Vid längre lagring ökar både smak och lukt!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 8 kg
Art.nr.: 3363



DANBO JERNVED 6 % FETTHALT

En riktigt klassisk och stark dansk ost, men med en riktigt låg fetthalt, enbart 6%.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 8 kg
Art.nr.: 3367



DANBO, SORT LAGRAD NÖRUP

Husets Danbo med fin, dansk smak till både frukost, lunch och smörrebröd. Den är lagrad 60-70 veckor, så den är rejält stark!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 8 kg
Art.nr.: 755



EDAMER HOLLAND LITEN 6X0,9 KG

Klassisk julost som baseras på en mellanlagrad, rödvaxad klottedamer. Finns i två olika storlekar, detta är den lilla.

JULVARA **[PRODUKTBLAD](#)**

Vikt 1.0 kg
Förpackning 6 x 900 g
Art.nr.: 6



EDAMER HOLLAND STOR 6X2KG

Klassisk julost som baseras på en mellanlagrad, rödvaxad klottedamer. Finns i två olika storlekar, detta är den stora.

JULVARA **[PRODUKTBLAD](#)**

Vikt 1.0 kg
Förpackning 6 x 2 kg
Art.nr.: 270



FONTINA (SINGOALLA)

Rundpipig dansk ost med härligt krämig konsistens och rött vax. Styrkan varierar med lagringen. Är en dansk Fontina.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 6 kg
Art.nr.: 38

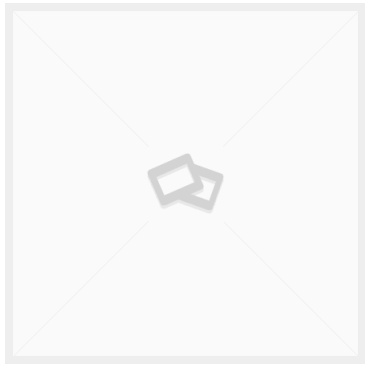


GREVÉ LAGRAD KRON

En riktigt trevlig svensk Grevé, alltid med härliga kristaller! Lagras i minst 14 månader, men är oftast lagrad betydligt längre, omkring 18-22 månader. Grevén som ost härstammar, som man ganska tydligt känner, från de schweiziska släktingarna Emmenthaler och Gruyère. Den fungerar utmärkt, inte bara som påläggsost, utan även till ett trevligt glas rödvin. Tillverkas på Kristianstad mejeri.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 7



GREVÉ UMEÅ LAG 11 MÅN

Från Norrmejerier i Umeå kommer denna 11 månaders lagrade ost med sin klassiskt nötiga och fylliga smak. Perfekt till både frukost och matlagning! Grevén som ost härstammar, som man ganska tydligt känner, från de schweiziska släktingarna Emmenthaler och Gruyère.

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 3177



HAVARTI GRÖN

Här finner du en äkta dansk som slår det mesta i såväl smak som doft, en riktig höjdare för de av oss som uppskattar en redig dansk!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 4 kg
Art.nr.: 3368



HAVARTI KARISE 8 MÅN LAG

Lagrad i åtta månader är vår härligt krämiga danska ost, med den klassiskt fylliga & kraftiga smaken!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 8 kg
Art.nr.: 3789

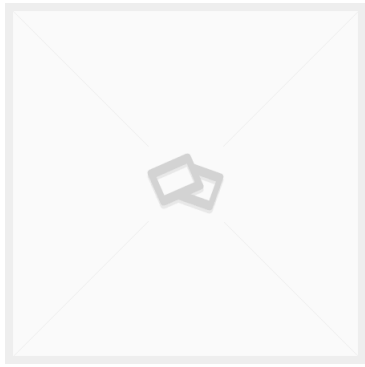


HERRGÅRD LAGRAD KRON

Herrgård såg dagens ljus i slottsmiljö på 1700-talet. Inspirerad av de schweiziska ostarna hade Greve Ruuth bjudit in en schweizisk ostmästare till godset för att utveckla en ny typ av ost. Efter provsmakningen utbrast greven förtjust: "Det här är för böfvelen en riktig herrgårdsost!". Vår Herrgård kommer från Kristianstad mejeri och ligger på minst 14 månaders lagring, men oftast betydligt mer, omkring 18-20 månader, vilket ger den sin fantastiskt fylliga och härliga smak!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 4



HERRGÅRD UMEÅ LAG 11 MÅN

Vår 11 månaders lagrade Herrgård kommer från Norrmejerier i Umeå och har en klassiskt lite nötig och fyllig smak. Den är perfekt både till frukost och matlagning! Osten såg dagens ljus i slottsmiljö på 1700-talet. Inspirerad av de schweiziska ostarna hade Greve Ruuth bjudit in en schweizisk ostmästare till godset för att utveckla en ny typ av ost. Efter provsmakningen utbrast greven förtjust: "Det här är för böfvelen en riktig herrgårdssost!".

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 3175



KRYDDOST FRÅN BOXHOLM

En svensk klassiker, kryddad på bruksvis. Traditionen att krydda ost med spiskummin och nejlika är sannolikt lika gammal i Sverige som själva osttillverkningen. I Boxholm håller de fast vid både tradition och hantverk, också när de kryddar sina ostar. Här har vi en vällagrad grynpipeg ost med fyllig, aromatisk smak och spröd, saftig konsistens. Den smakar utmärkt på såväl mjuk smörgås som knäckebröd. Den kan med fördel ätas till skaldjur, och är en uppskattad ost till kräftor.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 7 kg
Art.nr.: 1427



JARLSBERG RUND MELLANLAG.

Klassisk hyvelost från Norge med fina nötsmaker, oftast inte mer än mellanlagrad.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 1151



LANDANA MAASDAMER

Landanas ostar från Holland står för hög kvalitet och älskas för sin unika smak och för de många olika, smakfulla varianterna, som de producerar. Ostarna lagras på obehandlade träplankor, under lagringstiden vänds de för hand och får slutligen säljas när de har uppnått Landanas höga krav. Deras ostar är glutenfria och har lågt laktosvärde (<0.1 g/100 g). Maasdamer karakteriseras av sina stora hål och sin söta, nötiga smak. Den är ganska mild och passar alldeles utmärkt på frukostmackan.

Vikt 1 kg
Art.nr.: 4983



MAASDAMER

En klassiker från Holland som påminner ganska mycket om vår svenska Grevé. Maasdamer har dock något sötare smak och lite större pipor. Är oftast mellanlagrad.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 5



PORT SALUT BONBEL

För över 180 år sedan framställdes Port Salut för första gången av trappistmunkarna på klostret Notre Dame du Port du Salut i Normandie. Port Salut produceras av pastöriserad komjölk och lagringstiden är omkring en månad. Både smaken och doften är mild och en aning syrlig, den passar alla som tycker om ostar som inte har en alltför markant smak. Konsistensen är halvfast och elastisk.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 2 kg
Art.nr.: 2305

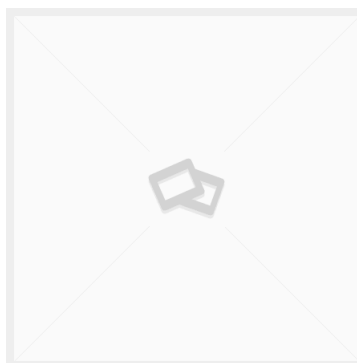


PRÄSTOST KRON

Vår Prästost från Kristianstad mejeri och deras fantastiska Kron-serie är lagrad minst 14 månader, men oftast mycket längre, kring 18-22 månader. Här har vi mycket smak och härlig syrlighet!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 1283



PRÄSTOST UMEÅ LAG 11 MÅN

Denna grynpiiga, lite syrliga goding kommer från Norrmejerier i Umeå och har lagrats i 11 månader. Den passar lika bra till frukost som matlagning!

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 3176



PRIMADONNA RÖD

Smakrik hårdost från Holland, en strålande variant. Detta är en så kallad altes Gouda, dvs en "gammal Gouda". En härlig lite knäckig smak!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 10 kg
Art.nr.: 366



PRIMADONNA SVART FORTE

En 14-månaders lagrad Primadonna med mycket knäckighet i både smak och konsistens!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 10 kg
Art.nr.: 1635



RIBBING FRÅN BOXHOLM 1 ÅRS LAG

Det finns gräddostar och se'n finns det GRÄDDOSTAR! Det finns de snälla, milda och kanske till och med lite mesiga. Men vänder du näsan åt andra hållet, så finns Ribbing: här har vi en gräddost som lagrats för att varsamt utveckla de karaktäristiska och höga smakerna – syra, friskhet och gräddighet. Här har vi både mycket smak och galet god smak! Måste provas!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 6 kg
Art.nr.: 1068



SKIPPER

Danbo av klassiskt danskt maner. Oftast bra lagrad och med fin krämighet.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 8 kg
Art.nr.: 768



SKOTTORPS ALPOST

Från Skottorps mejeri på vackra Skottorps slott i södra Halland kommer här en krämig och fyllig ost med mjölk från flera hundra frodiga slottskor. All produktion sker för hand av ostmästaren Emil med gammaldags teknik. Här används ögon och näsa snarare än klockan. Osten ystas i öppna ostkar, så som man gjorde förr, istället för i slutna tankar. Det är dessutom så närproducerat som det kan bli: mjölken transporteras bara ett femtiotal meter rakt över gården. Alposten har fått sitt namn från de sydsvenska alperna, det vill säga Hallandsåsen!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 8 kg
Art.nr.: 1924

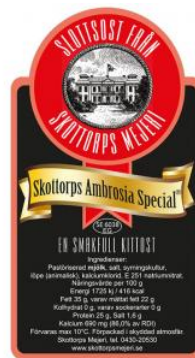


SKOTTORPS CHEDDAR BV BESTÄLLNINGSVARA

Från Skottorps mejeri på vackra Skottorps slott i södra Halland kommer här en klassisk smakrik cheddar med fin karaktär, som lagras minst ett år. All produktion sker på ett hantverksmässigt sätt med gammaldags teknik. Osten ystas i öppna ystkar, så som man gjorde förr. Det är dessutom så närproducerat som det är möjligt: mjölken transporteras bara några meter rakt över gården. Här förmedlas ett gammalt hantverk där ostarna lagras i vackra, 150 år gamla valv.

BESTÄLLNINGSVARA
[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 10 kg
Art.nr.: 1923



SKOTTORPS AMBROSIA

Detta är en ost som inspirerats av Ambrosiaosten som en gång tillverkades vid Vallberga mejeri i södra Halland. Det är en kittost med mycket karaktär, både i doft och i smak. Den är mjuk och krämig i konsistensen och kan njutas tillsammans med gott bröd, men även som dessertost med ett gott vin och klassiska tillbehör. Den lagras cirka fem månader.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 4 kg
Art.nr.: 214



SKOTTORPS PORT SALUT

Från Skottorps mejeri på vackra Skottorps slott i södra Halland kommer här en krämig ost med mjölk från flera hundra frodiga slottskor. All produktion sker på ett hantverksmässigt sätt med gammaldags teknik. Osten ystas i öppna ystkar, så som man gjorde förr. Det är dessutom så närproducerat som det är möjligt: mjölken transporteras bara några meter rakt över gården. Här förmedlas ett gammalt hantverk där ostarna lagras i vackra, 150 år gamla valv.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 5 kg
Art.nr.: 1920



SVECIA 20 MÅN LAGRING KALMAR

Vår lagrade Svecia från Kalmar mejeri är riklig och frisk i smaken med en härlig gräddighet, filmjolkssyrighet och behaglig beska. Osten är grynpipeg med många små hålrum och känslan är spröd med lite kristaller. Osten saltas i ostmassan istället för att ligga i saltlake. Namnet kommer från det latinska namnet för Sverige, Suecia. Den passar fint både som pålägg, på ostbrickan och i matlagning. Svecia är en av få svenska produkter som har skyddad EU-beteckning.

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 12 kg
Art.nr.: 18



UNIKA GAMMEL KNAS EXTRA LAG 4X3,2 KG

Unikas ostmästare drömde om att nytolka den klassiska Havartin - här har vi det strålande resultatet! Med andra kulturer, som gör att osten kan lagras under längre tid, har de skapat en fin balans mellan det lite söta, syrliga och mjuka och de överraskande, härliga, krispiga kristallerna. Trots sitt namn, är Gammel Knas inte stark, men unik i både smak och struktur. En underbar dansk, som vi gärna bekantar oss med om och om igen!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 3 kg
Art.nr.: 3713



VÄSTERBOTTEN

Mejerskan Ulrika Eleonora Lindström i Burträsk fick 1872 instruktioner om tillverkning av Västgötaost. Den dagen ansvarade Ulrika Eleonora ensam för mejeriet och var därför tvungen att då och då avbryta rörningen i ostkaret för att ägna sig åt annat. Det här ledde till upprepade värmningar och rörningar, och vid alla uppehåll fick ostmassan vila. Det skulle visa sig vara ett lyckosamt misstag, än i dag gäller i stort sett samma mönster för tillverkningen. Denna ost med sin täta, torra konsistens och sin kraftiga, fylliga smak är en ren fröjd!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1.0 kg
Förpackning 1,7 kg
Art.nr.: 35



VÄSTERBOTTEN LAG 14 MÅN BIT 2 KG

Mejerskan Ulrika Eleonora Lindström i Burträsk fick 1872 instruktioner om tillverkning av Västgötaost. Den dagen ansvarade hon ensam för mejeriet och var därför tvungen att då och då ägna sig åt annat. Det här ledde till upprepade värmningar och rörningar, och vid alla uppehåll fick ostmassan vila. Det skulle visa sig vara ett lyckosamt misstag, än i dag gäller i stort sett samma mönster för tillverkningen. Denna ost med sin täta konsistens och sin kraftiga, fylliga smak är en ren fröjd!

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt 1 kg
Förpackning 2 x 2 kg
Art.nr.: 3181



WHISKYOST MACKMYRA KRON

Denna 24 månaders långlagrade prästost har klokt nog smaksatts med den mest kända svenska whiskysorten. Saftig för att vara en präst och samtidigt en riktig "vuxensmak".

[PRODUKTBLAD](#)

Vikt	1.0 kg
Förpackning	12 kg
Art.nr.:	1130

INDEX

B

Beemster BIO 12 kg EKO 1
Beemster getost halvmåne 1
Beemster Lite 13% lagrad BV 1
Beemster Royaal Grand Cru 12 mån 2
Beemster Vlaskaas HALVMÅNE 8 kg 2
Beemster VO 18 mån. 2
Beemster XO 26 mån 2
Brännvinsost Malmö akvavit KRON 3

C

Cheddar Kvibille EXTRALAG 2,7 kg 2-års 3
Cheddar, Kvibille 6 mån lag BV 3

D

Danbo Gammel Nok stark 1 år 3
Danbo GULD MED KUMMIN Ostemesteren 4
Danbo guld Ostemesteren 4
Danbo Jernved 6 % fetthalt 4
Danbo, Sort lagrad Nörup 4

E

Edamer Holland liten 6x0,9 kg 5
Edamer Holland STOR 6x2kg 5

F

Fontina (Singoalla) 5

G

Grevé lagrad KRON 5
Grevé Umeå lag 11 mån 6

H

Havarti GRÖN 6
Havarti Karise 8 mån lag 6
Herrgård lagrad KRON 6
Herrgård Umeå lag 11 mån 7

J

Jarlsberg rund mellanlag. 7

K

Kryddost från Boxholm 7

L

Landana Maasdamer 7

M

Maasdamer 8

P

Port Salut BONBEL 8
Primadonna röd 9
Primadonna svart Forte 9
Prästost KRON 8
Prästost Umeå lag 11 mån 8

R

Ribbing från Boxholm 1 års lag 9

S

Skipper 9

Skottorps Alpost 10

Skottorps Ambrosia 10

Skottorps Cheddar BV BESTÄLLNINGSVARA 10

Skottorps Port Salut 10

Svecia 20 mån lagring Kalmar 11

U

Unika Gammel knas extra lag 4x3,2 KG 11

V

Västerbotten 11

Västerbotten lag 14 mån BIT 2 kg 11

W

Whiskyost Mackmyra KRON 12

Å

Årslagrad Mästarost från Boxholm 1