



SÖRMLANDS ÄDEL



CAMEMBERT



LINNÉA



TOMME



ASTRI



BLANKA



MÖNSTER



VILLÅTTINGE



ÄNGLUNDA



OPPUNDA

VÅRA OSTAR

Med passion, experimentlusta och kunskap ystar vi hantverksmässigt i vårt mejeri. Här gör vi ostar på ekologisk mjölk, som kommer från gårdarna i trakten. Läs mer om dem här:

BLÅMÖGELOST

SÖRMLANDS ÄDEL

Prisbelönt krämig blåmögelsest med stor och fyllig smak. Mjukare än Roquefort, fastare än Gorgonzola. Som alla blåmögelsestar har den mycket syra i smaken, omtyckt även av dem som inte gillar blåmögelsestar i vanliga fall. Ca 2,5–3,0 kg.

VITMÖGELOST

CAMEMBERT

Vår variant av den klassiska franska vitmögelsesten. Mycket mjuk och krämig konsistens, både syrlig och aromatisk i smaken. Given på ostbrickan, ensam eller tillsammans med andra ostar. Bör ätas inom några veckor. Ca 250 g.

LINNÉA

Mjuk och krämig konsistens med vitmögelyta. Smaken är len och älskvard, med lite syra och mycket arom. Bra till ostbricka, på lunchbaguette i sällskap av andra smaker. Varför inte i picknickkorgen? Ca 1 kg.

TOMME

En halvmjuk ost med franskt ursprung som finns i många olika varianter. Vår version har vitmögelyta och ganska mild behaglig smak men den kan med fördel lagras ytterligare en månad eller två till en betydligt kraftigare smak. Ca 1,3–1,5 kg.

ASTRI

En liten halvmjuk vitmögelsest med frisk mjölksmak. Fastare än Camembert och Linnéa. Aningen nötig i smaken om den avnjuts ung. Den här osten kan lagras vidare rätt länge och kan bli riktigt potent i smaken. Ca 350–400 g.

BLANKA

En fyrkantig mjuk vitmögelsest. Den håller ihop bra trots sin mjukhet, blir inte rinnig, och går bra att skära i skivor. Smaken är rund och aromatisk, mild från början men kan om man vill, lagras vidare för mer smak. Ca 400 g.

KITTOST

MÖNSTER

Förebilden är den franska Münsterosten som produceras i nordöstra Frankrike. En liten mjuk ost med mycket arom. Ytan är en blandning av kitt och vitmögel. Vällagrade exemplar får en mycket fyllig smak. Ca 500 g.

VILLÅTTINGE

Det här är en mjuk ost med en fastare kärna, som redan som ung har mycket smak. Både syra och arom får mycket smak från kittytan som är en blandning av kitt och vitmögel. Kan lagras vidare för mer smak. Ca 500 g.

ÄNGLUNDA

Det här är en ost med mycket smak och doft. En utpräglad kittost med ren kittytta. Konsistensen är halvmjuk med spänstig smak. Den går inte obemärkt förbi. Ca 1,5 kg.

OPPUNDA

En mjuk kittost med mindre syra än de övriga kittostarna men med en mild aromatisk smak. Ca 1,2 kg.



GRANBARKSOST

DUNKER

Dunker är en mjuk kittost med mycket smak, både syra och arom, och som med lite extra lagring kan bli en av ostdiskens värstingar. Rektangulär med en tydlig gulorange färg. Ca 1,2 kg.

MÜTSCHLI

Den här osten är liten mjuk och rund. Den har en fyllig aromatisk smak men är inte särskilt syrlig. Tydlig kittyta men en lite snällare framtoning än många av sina kittostsläktingar. Ca 0,3 kg.

GRANBARKSOST

En speciell ost med aromatisk kitt- och vitmögelyta. Den skall smältas i ugnen och ätas ungefär på samma sätt som en ostfondue. Runt osten är en tunn ring granbark lindad, som fungerar som form när osten värms i ugnen. Ca 500 g.

HÅRDOST

MALMA

Pressad ost med brett användningsområde. Går bra att smälta på raclettejärn men passar också till frukosten eller på ostbrickan. Smaken är åt det nötiga hållet. Osten har en slät, betydligt torrare, kittyta än de halvmjuka kittostarna. Ca 5–7 kg.

ENEBY

Ytterligare en pressad ost med torr och hård yta. Syrlig, smakrik och bra till mycket. Vår största ost och en av dem som lagras längst, 8–9 månader. Ca 10 kg.

FLODA

En lite mjukare pressad ost med nötig mild arom. Något mildare än de övriga hårdostarna med lite syra och mycket arom. Hård pressad yta med ett mjukare inre. Fungerar i alla sammanhang. Ca 3,5 kg.

JUBILEUMSOST

En speciell ost kryddad med kryddpeppar. Den serverades som en av rätterna på jubileumsmiddagen på HKH Karl XVI Gustavs 60-årsjubileum. Kryddad med kryddpeppar passar den bra på traditionella svenska festbord med drycker som snaps och öl. Ca 3 kg.

KUMMIN SPECIAL

Vår andra kryddost, den här är kryddad med kummin, ostkryddan framför alla andra. En pressad ost med hård yta och lite smidigare grynpipt inre. Traditionell smak för nordiska kök. Bra till knäckmacka med en kall öl. Ca 5 kg.

BJÖRNOST

En ost av traditionell svensk typ, pressad grynpipt med syra och arom i bra balans. Fast och hyvelbar, god till frukost, på ostbricka och i matlagning. Ca 8 kg.

BRUKETS BLÅ

En halvfast ost med en mycket tydlig syra, ordentligt lagrad för att få fram mycket smak. Den tydliga syran kommer som första smak, men den har även en del arom som tydlig eftersmak. En lite mindre cylindrisk ost med blå vaxad yta. Ca 1,5 kg.

BIG BEN

Vår hittills största ost. En pressad ost med naturlig borstad yta. Vi borstar den med olivolja. Långlagrad med en mångfacetterad smak som stannar länge i munnen. Hög cylindrisk form. Ligger minst 1 år i lager. Ca 25 kg.



MALMA



ENEBY



FLODA



JUBILEUMSOST



KUMMIN SPECIAL



BJÖRNOST



Gjutmästarbacken | 648 31 Hälleforsnäs
Tel 0157-14110
jurssmejeri@jurssmejeri.se jurssmejeri.se

