Brillat Savarin

Brillat Savarin är en fet, krämig ost tillverkad av komjölk och grädde. Den är uppkallad efter den franske statsmannen och författaren Jean Anthelme Brillat-Savarin. Osten uppfanns på 1930-talet av Henri Androuët som även grundat de ostbutiker som finns i Stockholm, Paris och London, kända för sina fina franska gårdsostar.

Tomme Boudanne

Tomme de Savoie är en av de äldsta alpostarna och har funnits i Savojen i flera hundra år. Förr gjordes den ofta på den mjölk som blev kvar efter att man tagit grädden till smör, vilket gav den en naturligt lägre fetthalt. Varje by och gård hade sin egen variant, så smak och karaktär kunde skilja sig åt mellan dalarna. Osten lagrades i svala bergskällare och blev en enkel vardagsost för lokalbefolkningen, till skillnad från de mer exklusiva ostar som såldes vidare.
Lagras 10 veckor i grottor där den borstas och vänds för att möglet på skorpan skall utvecklas.

Comté Alpage 2023

Nästan alla ostälskare håller Comté högt om inte allra högst. Tillverkas i Jura-regionen och till varje ost om 35 kg går det åt 500 liter opastöriserad mjölk. Denna Comté görs just nu på sommarmjölk från sommaren 2023. Alpage innebär även att den görs högre upp i bergen i mindre skala när kossorna släpps ut och får beta på alpängarna under sommaren.

Gruyère, AOP, 18 månader

Gruyère är kronjuvelen av alla de fantastiska schweiziska hårdostarna och har tillverkats ända sedan medeltiden. Denna Gruyère görs av Cavern Mifroma och grottlagras i 18 månader.

Wrångebäck, SUB

Nordens första ost med skyddad ursprungsbeteckning – SUB
Wrångebäcksosten är en klassisk svensk hårdost som tillverkas efter samma recept som man gjorde på Almnäs Bruk redan på 1880-talet och ända fram till 1961. I äldre litteratur kan man läsa att Wrångebäcksosten var urtypen för det som kom att kallas ”storpipig herregårdsost”.
Varumärket ”Wrångebäck Sweden, som också sedan dess pressats in på ostens sida, registrerades den 8 april 1889. Wrångebäcksosten är därmed Sveriges äldsta registrerade ostvarumärke.

Comté, AOP, 16 månader – Marcel Petite

Comté är en av Frankrikes mest älskade ostar, med anor som sträcker sig över tusen år tillbaka i tiden. Den kommer från Jurabergen i östra Frankrike och är skyddad av AOP (Appellation d’Origine Protégée), vilket garanterar traditionell tillverkning med mjölk från Montbéliard- och Pie Rouge-kor som betar i regionens högt belägna alpängar.

Gran Serrano 24 mån

Serrano från Monte Nevados topplinje av lufttorkade skinkor. Saltad och lufttorkad enligt traditionella spanska föreskrifter och därefter lufttorkad i ca 24 månader i den friska luften på högslätterna i Segovia. Utsedd till Spaniens bästa Serrano flera gånger, senast nu 2025.

Rosette de Lyon

Rosette de Lyon är en lufttorkad köttrik naturell korv gjord på fläsk och lufttorkad i 50 dagar. Denna Rosette de Lyon är producerad av en av Frankrikes ledande korvtillverkare, Broceliande.

Fänkålssalami

Fänkålssalami med både fänkålsfrö och fänkålsblomma innan den lufttorkas i minst 30 dagar. Det är Sapori della Valdichiana, som startade som en liten slaktare på det lokala torget Monte San Savino 1960, som har producerat denna salami.