



Ostprovning Humlastugan

Onsdag 21 aug 2019

Ett exklusivt urval av
Svenska Gårdsostar

Ostar	Mjolk	Mejeri	Plats
Täxle	Get	Skoga Gårdsmejeri	Idala, Halland
Camembert	Ko EKO mjolk	Jürss Mejeri Flen	Hälleforsnäs
Gårdsost	Simmentalko	Påverås Gårdsmejeri	Mösseberg
Malma	Ko EKO mjolk	Jürss Mejeri Flen	Hälleforsnäs
Påverås Blå	Simmentalko	Påverås Gårdsmejeri	Mösseberg
Söta tillbehör		Märke	Tillverkare
Honungsbalsamvinäger		Egen tillverkning	Irwings Ost
Fläder Gelé		Egen tillverkning	Irwings Ost
Smakbrytare		Sort	Tillverkad
Äppleskivor		Aroma	Sverige
Flatbröd		Kavli	Sverige
Vatten		Vatten	Humla



Täxle

är en svensk ost på getmjolk från Idala i Halland. Det är en färskost av Lactique-typ med ett vitmögel på ytan. Konsistensen är typiskt för getost, syrlig och mild som smälter i munnen. Smaken är lätt salt med en ihållande eftersmak. Exteriören är torr med en grå-vit mögel yta och har en mustig doft. Ytan skall ätas och bidrar till smakupplevelsen.



Camembert

En vitmögelost av Camemberttyp gjord på pastöriserad ekologisk mjolk från ko. Yta av *Penicillium Candidum*, ofta blommig. Skall avnjutas mogen med en liten kärna i mitten. Krämig smak av mjölken, ofta mildare yta utan den karakteristiska ammoniakdoften.

<https://jurssmejeri.se>



Gårdsost

En mjuk ost med fruktig smak och en kraftig utmanande doft. Dofttoner av svamp, kanske till och med tryffel. Den får efter lagring ett ljusgult krämigt inre och blekrosa till brunrött skal.

Denna ost är ystad av Elisabeth Andersson med inspiration och mjölksyrabakterier från Schweiz.

www.paverasgardsmejeri.nu



Malma

är en pressad hårdost som har ett brett användningsområde. Den går bra att smälta på raclettejärn men passar också till frukost eller på ostbricka. Smaken är åt det nötiga hållet. Osten har en slät och betydligt torrare kittyta än de halvmjuka kittostarna.

Vann silvermedalj på World Cheese Awards 2018-19

<https://jurssmejeri.se>



Påverås Blå

Blåmögelost på opastöriserad komjölk från Fleckvieh (Simmental). Osten mognar på två till tre månader. Färgen varierar från vitt till halmgul med ett omisskännligt marmorat blågrönt mögel. Smaken varierar beroende på ålder.

Möglet har en perfekt balans till den krämiga osten som har en lätt kornig konsistens och fyllig smak. Guldmedalj vid SM i Mathantverk 2012

www.paverasgardsmejeri.nu



Ostar	Mjolk	Mejeri	Plats
Täxle	Get	Skoga Gårdsmejeri	Idala, Halland
Camembert	Ko EKO mjolk	Jürss Mejeri Flen	Hälleforsnäs
Gårdsost	Simmentalko	Påverås Gårdsmejeri	Mösseberg
Malma	Ko EKO mjolk	Jürss Mejeri Flen	Hälleforsnäs
Påverås Blå	Simmentalko	Påverås Gårdsmejeri	Mösseberg