

Gård- og mejerioste

Kalus har udvalgt en række smagsrige sydeuropæiske oste med karakter og sydlandsk klasse. Ostene passer perfekt i køledisken og er velegnede til ostebord, brunch, tapas og buffet.



Ostebræt med fire forskellige spanske oste



Et smagsrigt udvalg af spanske oste, nemt at pakke ud og servere direkte fra brættet med tilbehør af oliven, brød og skinke.

Assorterede oste La Tapería



Et udvalg af fem forskellige spanske oste lige til at lægge på tapasbrættet sammen med lidt oliven, pølse, brød og tomater.

Tapas La Tapería



En trio af lufttørret skinke tørret krydret chorizopølse og manchego i tern. Lige til at nippe af på farten.

Queso azul



En blåskimmelost produceret af en blanding af gedemælk og komælk. Karakteristisk og fyldig smag.

Queso de bufala



En trio af lufttørret skinke tørret krydret chorizopølse og manchego i tern. Lige til at nippe af på farten.

Queso de cabra al vino



Halvfast gødeost tilsat vin. Aromatisk med et strejf af syre.

Queso iberico



En tremælksost med et mix af gedemælk og komælk. Meget smagfuld og cremet.

Gård- og mejerioste

Kalus har udvalgt en række smagsrige sydeuropæiske oste med karakter og sydlandsk klasse. Ostene passer perfekt i køledisken og er velegnede til ostebord, brunch, tapas og buffet.



Pecorino Toscano DOP



Den klassiske konge.
Produceret af fåremælk
fra Toscana i PDO
området.
Lagret min. 120 dage.

Pecorino med trøffel



Et miks af komælk
og fåremælk tilsat
italiensk trøffel.
Smagen af frisk
mælk blander sig
med den aromati-
ske smag af trøffel.
En meget fin ost.
Lagret 20-30 dage.

Pecorino med rosmarin og hvidløg



Fåre- og komælksost
med en frisk og overra-
skende smag af rosma-
rin og hvidløg. Meget
aromatisk ost.
Lagret 30-60 dage.

Pecorino med pistacienødder



Pecorino af fåre- og
komælk tilsat sicili-
anske pistacienød-
der som giver osten
bid og et strejf af
sydlandsk klasse.
Lagret 30-60 dage.

Øvrige udvalg

Comté AOP 24 og 36 mdr. og Parmigiano Reggiano er lagervarer.
Spørg på udvalg og specielle hjemtagelser.

Bestilling og levering

Bestil mandag til levering tirsdag ugen efter.