

Gård- og mejerioste

Fra de bløde til de hårde. Fra de kraftige til de milde. Fra de dunede til de glatte. Fra de blå til de hvide. Fra ko til får til ged. I Kalus store sortiment af franske, italienske, spanske og danske oste er der noget for enhver smag og til enhver menu.

Assorterede ostekasser

Kalu har sammensat et udvalg af assorterede ostekasser med sæsonens smagsrige oste. Indholdet varierer afhængig af sæson.

Assorteret fransk ostekasse 4 kg



Assorteret fransk ostekasse 2 kg



Assorteret italiensk ostekasse 4 kg



Assorteret dansk ostekasse 3 kg



Assorteret spansk ostekasse 4 kg



Bestilling og levering

De franske ostekasser og øvrige oste fra Mons kan bestilles frem til torsdag inden kl. 9 til levering den efterfølgende mandag.

Den italienske, spanske og danske ostekasse kan bestilles frem til kl. 10 til levering næste hverdag.

Gård- og mejerioste

Morbier

Rødkitost af komælk fra Franche-Comté. Presset, upasteuriseret. Skorpen er naturligt dannet under modning. Skrubbes jævnlige under lagringen, i kølig og fugtig kælder i 2-3 mdr. I midten af denne ost ses et lille fint lag træske, som i dag mest er til pynt men som i gamle dage strøede bønderne asken over ostemassen om morgenen for at holde insekterne væk.



Comté AOC

Osten, der er en fast komælks ost fra Jura bjergene, er den mest producerede i Frankrig. Osten har AOC status hvilket stiller høje krav til kontroller, terroir og traditionelle fabrikationsmetoder. Kalu køber de store comté hjul fra Fromageries Arnaud Frères, som har eksisteret siden 1907 og har hovedsæde i Pouligny. De køber Comté hjul fra 200 lokale producenter og modner dem selv. Modner hhv. 18 og 24 måneder.

Brillat Savarin

Denne hvidskimmelost af komælk kommer fra Normandiet og er en af de få oste der laves på triple crème hvilket giver osten en meget cremet konsistens. Den lagrer i fugtig kælder 1-2 måneder og smagen er blød, cremet og nøddeagtig med et strejf af syre. Osten skal spises moden for at opnå den fulde smagsoplevelse.



Vacherin Mont d'Or

Mont d'Or AOC (Vacherin du Haut-Doubs) fra Fromagerie Arnaud er en blød og cremet rødkitost af rå komælk fra Jura bjergene. Mont d'Or betyder det gyldne bjerg. Osten har en duft af træ og komælk, smagen er cremet og nøddeagtig. Man kan sagtens spise Mont d'Or som den er. Men skal det gøres helt rigtigt, skal osten varmes og overhældes med et par dråber hvidvin og herefter spises med ske.

Spørg os

Er der oste du ikke kan finde i sortimentet så spørg os. Vi kan som regel skaffe dem hjem til dig.



Bestilling og levering

De franske ostekasser og øvrige oste fra Mons kan bestilles frem til torsdag inden kl. 9 til levering den efterfølgende mandag.

Den italienske, spanske og danske ostekasse kan bestilles frem til kl. 10 til levering næste hverdag.

Comté og Morbier er lagervarer.