

Här kommer infon för er tasting ikväll:

#### Brie mon ami

Double cream brie. Super krämig, de tillsätter grädde under lagringen.

#### Queso de Cardo

En mild och smakrik mellanlagrad getost som ger osten en fast men ändå krämig konsistens. Den har en tydlig, rund getostkaraktär och passar utmärkt att skiva på smörgåsar, lägga i sallader eller servera som del av en ostbricka. Osten har en balanserad smak med subtila nötiga toner, perfekt för den som vill ha en aromatisk men lättillgänglig getost.

#### Bergsteiger

Bergsteiger Creamy är en hårdost från Toggenburg i nordöstra Schweiz. Osten tillverkas av termiserad komjölk och lagras i 4-5 månader. Texturen är len och smaken är fyllig med klassisk alpostkaraktär. Detta är en ost som gillas av allt och alla!

PASSANDE DRYCK: Medelfylligt vitt och rött vin

#### Montana inteso

Montana Intenso är en hårdost från Holland. Osten tillverkas av pastöriserad komjölk och lagras i 8-9 månader. Montana är smakrik med en sötma och bli mer kraftfull och får mer kristaller ju längre lagrad den blir. Ost-typen som är en s.k. 'Proosdij' kan liknas med Gouda men med en annan syrningskultur vilket bidrar till den typiskan sötman.

Flerfaldigt prisbelönt på internationella osttävlingar.

PASSANDE DRYCK: Medelfylligt vitt och rött vin

#### Serrano gran reserve

Jamón serrano lagrad 15 månader. Lufttorkad skinka i tunna skivor på traditionellt spanskt vis. Med perfekt sälta, fyllighet och nötig karaktär.

#### Napoli

Klassisk italiensk grovmalen salami. Kryddad med svartpeppar och vitpeppar.

Stort tack för er beställning, vi önskar er en smaklig måltid och en trevlig kväll!

Med vänlig hälsningar  
Mark och Marguerites delikatessbutik

