

Falbygdens rekommenderar små ostar från Frankrike

Falbygdens senaste satsning är i form av en färdigpackad ostbricka innehållande fyra små delikatessostar i praktiska portionsstorlekar. Tanken är att den nya storleken ska skapa nya konsumtionstillfällen och få fler att "våga prova" nya ostsorter. Ostarna finns i delikatessdisken från och med v. 5 och är utvalda och märkta med "Falbygdens rekommenderar" som Falbygdens tilldelat de allra godaste ostarna från Europa. För trots att Falbygden har en lång kunskap av ostar lämnas de utländska favoriterna åt experterna. - Vi är mäktigt stolta över vårt ostsortiment på Falbygdens. Franska delikatessostar görs dock bäst i Frankrike. "Falbygdens rekommenderar" är därför en utmärkelse vi tillägnar de osttillverkare vi tycker förtjänar lite extra uppmärksamhet. De fyra ostar vi valt att rekommendera denna gång är fyra ljuvligt goda delikatessostar från osttillverkaren Rians säger Johan Staaf kategorichef på Falbygdens. Vad som för de fyra olika ostarna samman är dels deras europeiska ursprung men också deras genuina tillverkningsmetoder samt goda smak. I övrigt har de små ostarna var och en sin egen karaktär. Roussin mace de Bourgogne är en krämigt len kittost med en angenäm smak medan Chevrillon du Berry är en karaktäristisk färskost tillverkad på getmjölk och med en lite jordig, frisk och syrlig smak. På vitmögelsidan finns två sorter representerade, Chevrac du périgord som har en tydlig smak av getmjölk och Calotin du Dauphiné opast som är en mjuk vitmögelsost tillverkad på komjölk. Tillsammans utgör de fyra små ostarna en perfekt kombination på ostbrickan men de passar lika bra som aperitif, snacks eller till en sallad. Se gärna mer information på www.falbygdensost.se