

SEPTEMBER - NOVEMBER 2024

SVENSKA OSTAR



Grönsakshallen
Sorunda



SÄSONGENS OSTAR

Här bland säsongens ostar hittar du produkter som är tillfälligt på besök eller som vi vill lyfta extra mycket just den här tiden på året. Dessa ostar är ofta ystade i liten skala, vilket innebär att de kanske endast finns i begränsade volymer. Reservera för att ostarna kan under perioder vara slut i sortimentet. Den här tiden på året, traditionellt sett, markerar slutet av den mest intensiva mjölkningssäsongen. Djuren förbereder sig för att bära sina ungar genom vintern och föda dem på våren, vilket betyder att de små inte utsätts för vinterkylan. Kosten anpassas genom att färskt gräs ute på betesmarkerna byts långsamt ut mot hö och spannmål, vilket påverkar mjölken och slutligen ostens karaktär. Som en följd minskar andelen färskostar som har ystats på vår och sommarmjölken, och nu får mer lagrade ostar träda fram.



Qwarnfall Cheddar

En helt unik lagrad cheddar med gräddig, nötig och jordig ton. Smörjd med naturbetestalg ifrån Hagshultkossorna, kopensionatet i Gråshult och klädd i bomullstyg. Borstad och naturligt långlagrad på hyllor av gårdens egen gran. Från Herrydet Gårdsmejeri i Småland

Art.nr 58368 Bitad 1kg



Gårdsost 24 Mån

En svensk grynpipeg, pressad hårdost gjord på opastöriserad komjolk. Smaken är djup med integrerad syra och salta, nötiga toner och inslag av örter. Lagrad minst 24 månader. Från Svedjan Ost i Västerbotten

Art.nr 99300 Bitad 0,7 kg

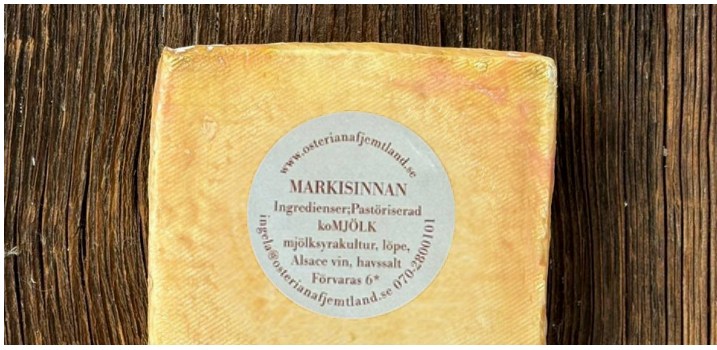


Näxås Blå

En mindre typ av blåmögelost gjord av opastöriserad komjolk Från Hillsands Getgård i Jämtland. Mild, mjuk och krämig. Lagrad i ca 3 månader.

Art.nr 88071 0,2kg

Flera av ostarna är ystade i liten skala, vilket innebär att de endast finns i begränsade volymer. Reservera för att ostarna kan under perioder vara slut i sortimentet.



Markisinnan

Markisinnan är en typisk kittost, gjord av pastöriserad komjölk. Den är lagrad i ca 2 månader. I slutet av lagringen penslas den med Alsacevin, vilket ger den en syrlig friskhet och en säregen arom. Från Osterian af Jemtland, Jämtland.

Art.nr 88073 0,5kg



Astri

Astri är en liten halvmjuk vitmögelost på pastöriserad komjölk, Astri är gräddig i smak och konsistens.

Från Jürss Mejeri i Södermanland

Art.nr 33149 0,4kg



Hembergs Himmelska

En mjuk, tvättad kittost på komjölk med en distinkt doft och smak av just kittost. Osten är mycket krämig och bra smältgenskap. Från Murbo Annas i Dalarna

Art.nr 88027 0,65kg



Kvarnhagen

Opastöriserad kittost av mjölk från jersey- och fjällko med vildmögel. Påminner om italienska Taleggio. Mild balanserad smak av blommor med integrerad sälta. Från Löfsta Gårdsmejeri, Uppland

Art.nr 66041 1,5kg



Josefine

Vitmögelost av typen brie med vitmögel på ytan som ger en god champinjonlik smak. Från Brostorps Gårdsmejeri i Östergötland

Art.nr 58272 0,2kg



Lilla Blå

Liten tät blåmögelost med en mild och fyllig smak. Lätt marmorering på insidan med dominerande blåmögel på utsidan, Från Brostorps Gårdsmejeri i Östergötland

Art.nr 58278 0,2kg



Gulla

En mångmedaljör från Hansjö Mejeri, Dalarna. Hårdost på dagsfärs pastöriserad ekologisk komjölk med tvättat kittyta. Krämig och smakfull karaktär. Lagrad ca 12 månader. Bilden till höger är Björn och Nicolina, som formar just osten Gulla.

Art.nr 77206 Delad 1 Kg



Här hittar du våra ostar som är tillgängliga året runt på alla tre lager i Stockholm, Göteborg och Hässleholm. Antigen som lagervara eller beställningsvara.



FASTA SORTIMENTET

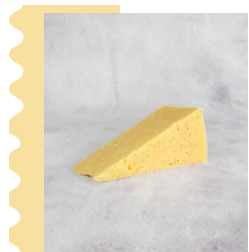
Förutom att säsongen påverkar mjölkens karaktär särskiljer sig dess egenskaper efter ursprung. Mjolk från en ko som har betat i ett kargt fjällandskap i norra Sverige smakar annorlunda än mjolk från en ko som betat frodigt, ängsgräs i södra Sverige. Denna skillnad återspeglas tydligt i våra ostar. Råvarans unika egenskaper kombineras med regionala traditioner och en rik hantverkshistoria, vilket ger varje ost sin unika karaktär. Dessutom bidrar varje mejeris personliga touch vid ystningen till ostar av oöverträffad kvalitet. Så, här hittar du våra ostar som är tillgängliga året runt på alla tre lager i Stockholm, Göteborg och Hässleholm. Antigen som lagervara eller beställningsvara. Ett sortiment med bredd, tydligt ursprung och högsta kvalitet.



Rånäs Kryddost

Kryddost på pastöriserad mjolk från jersey- och fjällko. Krämig, söt och smörig smak med integrerad kryddighet. Från Löfsta Gårdsmejeri, Uppland.

Art.nr 66043 Bitad 1kg / 66044 Hel 6 kg



Rödbrokig

Långlagrad hårdost på traditionellt recept med mjolk från korasen Rödbrokig (SRB) vilket ger osten sin unikität att långlagras men bibehålla en mjuk och hyvelbar konsistens. Lagrad i minst 15 månader. Från Falköpings Mejeri, Västergötland

Art.nr 88798 Hel 13 kg / 88797 Bitad 1,5 kg



Wrångebäckstost (SUB)

Klassisk svensk hårdost med en lätt syrlig, komplex nötig smak och krämig konsistens. Gjord på opastöriserad ekologisk komjolk. Lagrad 26 månader. Från Almnäs Bruk, Västergötland

Art.nr 11001 Bitad 0,7 kg / 11002 Hel 2,7 kg



Svedjan Gårdsost

En svensk grynpipeg, pressad hårdost gjord på opastöriserad komjolk. Smaken är djup med integrerad syra och salta, nötiga toner och inslag av örter. Lagrad minst 14 månader. Från Svedjan Ost, Västerbotten

Art.nr 99092 Bitad 0,7 kg / 99053 Hel 14 kg



Almnäs Tegel

Almnäs Tegel är en hårdpressad "skållad" ost. Gjord på opastöriserad ekologisk komjolk. Smaken är fruktig, karamellig samt tydliga kristaller. Lagras 16 - 22 månader. Från Almnäs Bruk, Västergötland

Art.nr 22130 Bitad 3 kg / 22132 Hel 20 kg



Getost Lagrad

Pressad lagrad hårdost av pastöriserad getmjolk med mycket karaktär. Har en smulig textur som liknar parmesan. Från Sörbro Gård, Södermanland.

Art.nr 33161 Bitad 1,5kg

BLÅMÖGEL

VITMÖGEL

FÄRSK

HÅRDOST

KITTOST

ÖVRIGT

Alla ostar är färgsorterade för att lättare kunna hitta önskas ostsort



Gammel Pär

Hårdost gjord på pastöriserad komjölk. En nötig smak med aromatiska eftertoner. Specialutgåva med extra lagring som endast finns hos Grönsakshallen. Lagrad i minst 14 månader. Från Lakene Ostgård, Värmland.

Art.nr 78590 Bitad 1,5 kg



Fårost Bredsjö Hård

En lagrad fårost som görs på liknande vis som den italienska pecorino osten. Riklig och rund smak som fulländas med fin salta. Fast och något smulig med knastrande proteinkristaller. Lagring minst 4 månader. Från Bredsjö Mjölfår, Västmanland.

Art.nr 77121 Hel 2kg



Stockberget

En fast kompakt bordsost med krämig karaktär. Mild men riklig smak. Tillverkad på opastöriserad mjölk från gårdens egna fjällkor. Lagrad ca 18 månader. Från Edhe Gård, Ångermanland.

Art.nr 99177 Bitad 1,5kg



Karl-Oscar

Pressad, lagrad hårdost av pastöriserad mjölk från gårdens egna jerseykor. En grynpipeg ost med nötig doft som drar åt mandel och brynt smör med en lång aromatisk eftersmak. Från Löfsta Gårdsmejeri, Uppland.

Art.nr 66072 1,5 kg / 66046 Hel 7 kg



Malma

Pressad halvhård ost på ekologisk pastöriserad komjölk. Fast och slät karaktär med nötiga toner. Från Jürss Mejeri, Södermanland.

Art.nr 33018 Bitad 1.5kg



Västerbottensost 34 mån

En specialutgåva som endast finns hos Grönsakshallen. Lägre beska och högre intensitet av både sötma och syra än vanlig Västerbottensost. Lagrad i Ånäset på plankor av gran i 34 månader

Art.nr 99318 Bitad 1 kg / 99317 Hel 16 kg



Gärda

Långlagrad grynpipeg hårdost från efter eget recept. Gjord på mjölk gårdens egna fjällkor. Tydliga smaker av smaker av knäck och smörkola. Lagrad 9-13 Månader. Från Mathantverket Vuollerim, Lappland.

Art.nr 99309 Bitad 0,5 kg / 99315 Hel 2 kg



Big Ben

Hårdpressad dessertost gjord på pastöriserad ekologisk komjölk. Borstas med Olivolja och långlagras i naturlig grotta under minst 18 månader. Just ostens storlek har naturligtvis givit upphov till namnet. Från Jürss Mejeri, Södermanland.

Art.nr 33105 Bitad 1 kg



Påverås Brun

En tvättad halvhård kittost av Morbier typ. Opastöriserad morgonmjölk i botten och kvällsmjölk på toppen med en askrand som avdelare i mitten. Smaken är mild med härliga aromer. Från Påverås Gårdsmejeri, Västergötland

Art.nr 22047 Hel 1,2 kg



Påverås Rosa

Liten mjuk dessertost av Reblochon- typ på opastöriserad komjölk. Utpräglad doft och smak. Lagrad 4-8 veckor. Från Påverås Gårdsmejeri, Västergötland.

Art.nr 22045 Hel 0,25 kg



Kvarnhagen

Opastöriserad kittost av mjölk från jersey- och fjällko med vildmögél. Påminner om den italienska osten Taleggio. Mild smak av gräs och blommor och integrerad salta och balanserad beska. Från Löfsta Gårdsmejeri, Uppland

Art.nr 66041 Hel 1,5 kg



Granbarksost

Kittost av pastöriserad ekologisk komjölk omsluten av granbark. Osten är en speciell ost med aromatisk kitt- och vitmögelyta. Äts gärna smält som en ostfondue. Från Jürss Mejeri, Södermanland

Art.nr 33011 Hel 1 kg



Kallholn Brie

En mjuk och krämig vitmögélost på pastöriserad ekologisk komjölk. Smaken är len med lite syra och mycket arom. Tidigare känd som osten Lina. Lagras cirka en månad. Från Hansjö Mejeri, Dalarna.

Art.nr 77135 Hel 0,4 kg



Linnea

En mjuk och krämig vitmögélost på ekologisk pastöriserad komjölk. Smaken är len med lite syra och mycket arom. Lagras cirka en månad. Från Jürss Mejeri, Södermanland.

Art.nr 33085 Hel 1 kg

BLÅMÖGEL

VITMÖGEL

FÄRSK

HÅRDOST

KITTOST

ÖVRIGT

Alla ostar är färgsorterade för att lättare kunna hitta önskas ostsort



Marmelad Svartvinbär

Marmelad från Stora Juleboda Gård. Gjord på gårdens egenodlade svartvinbär. Fast textur med ren svartvinbärskaraktär. Perfekt till långlagrade hårdostar, cheddar, tyngre blåmögelostar. Art.nr 33185

Marmelad Rosenkvitten

Marmelad från Stora Juleboda Gård. Gjord på gårdens egenodlade rosenkvitten. Tydlig syrlighet med blommiga toner. Perfekt till färskostar samt vitmögelostar. Art.nr 33184

Havsknäcke

Havsknäcke med svensk sockertång från Nordic Seafarm. Krispigt, salt och med en touch av havet. Art.nr 22049

Gustavsknäcke

Innehåller rågsurdeg och smaksatt med anis. Bakat på lokala svenska mjöler. Från Janssons Bröd. Art.nr 88821

Pilsner Knäcke

Rågsurdeg och drav från pilsnerproduktion. Bakat på lokala svenska mjöler. Från Janssons Bröd. Art.nr 88820



Bresa Camembert

En ost av klassisk Camembert typ gjord på opastöriserad komjölk från rasen Fleschfie. Texturen är mjuk och smaken härligt gräddig med toner av champinjon. Mognas i 3-6 veckor. Från Påverås Gårdsmejeri, Västergötland.

Art.nr 22042 Hel 0,25 kg



Fårost Boltjärn Blå

En kraftig blåmögelost gjord på pastöriserad och opastöriserad färmjölk. Från Strömmens Gårdsmejeri. Liknar delvis franska roquefortostarna, men med en rundare smak. Från Strömmens Gårdsmejeri, Medelpad.

Art.nr 99084 Bitad 0,7 kg / 99089 Hel 3 kg



Sörmlands Ädel (SGB)

Blåmögelost av pastöriserad ekologisk komjölk. Stor och fyllig smak. Mjukare än roquefort men fastare än gorgonzola. Lagras ca 4-5 månader. Från Jürss Mejeri, Södermanland.

Art.nr 33048 Bitad 0,7 kg / 33006 Hel 2,7 kg



Koppången Blå

Blåmögelost av pastöriserad, ekologisk mjölk från gårdens egna kor. Krämig och mjuk, lagrad ca 3 månader. Från Hansjö Mejeri, Dalarna.

Art.nr 77784 Bitad 0,7 kg



Påverås Blå

Blåmögelost av pastöriserad komjölk från Fleckviehkor. Smakrik och krämig med markerad salta och fin krämig textur, lagrad ca 2-3 månader. Från Påverås Gårdsmejeri, Västergötland

Art.nr 22043 Hel 7 kg



Baggbo Blå

En mindre blåmögelost av pastöriserad komjölk. Mjuk, mild och krämig med jordiga toner. Lagras ca 6-8 veckor. Från Murbo-Annas i Dalarna

Art.nr 88022 Hel 0,25 kg

BLÅMÖGEL

VITMÖGEL

FÄRSK

HÅRDOST

KITTOST

ÖVRIGT

Alla ostar är färgsorterade för att lättare kunna hitta önskas ostsart



Hillsand Blå

Blåmögelost av opastöriserad komjölk. Osten har en riklig och fin mögelmarmorering med distinkt smak och balanserad salta. Från Hillsands Getgård, Jämtland.

Art.nr 88070 Bitad 0,6 kg / 88068 Hel 2,5 kg



Svedjan Rustik

Krämig blåmögelost på komjölk. Hård skorpa och borstad mögelyta. Osten har en rund, tydlig och behaglig smak. Lagras ca 6 månader. Från Svedjan Ost, Västerbotten.

Art.nr 99067 Bitad 1 kg / 99176 Hel 4 kg



Färskost Get

Krämig och mild bredbar färskost på pastöriserad ekologisk getmjölk från Sörbro Gård, Södermanland.

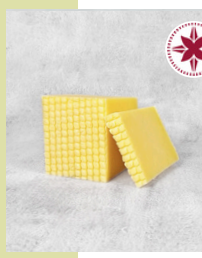
Art.nr 33143 0,5 kg / 33171 2,3 kg



Labneh Yoghurtbollar

Yoghurtbollar av pastöriserad komjölk. Syrliga, krämiga med en mild smak. Från Nablus Mejeri, Skåne

Art.nr 11080 1kg



Stekaren

Ost av halloumityp som är fyllig och örtig blommig med tydlig salta. Gjord av mjölk från fjällko, de örter som korna betat är mycket tydlig i smaken. Tydliga kolatoner vid grillning. Från Löfsta Gårdsmejeri, Uppland.

Art.nr 66028 1kg



Löpeld

Löpeld är hantverksmässigt tillverkad ost av halloumityp. Jämfört med halloumi är den inte lika "gnisslig" och mer smakrik. Från Svedjan Ost i Västerbotten.

Art.nr 99068 0,35kg

BLÅMÖGEL

VITMÖGEL

FÄRSK

HÅRDOST

KITTOST

ÖVRIGT

Alla ostar är färgsorterade för att lättare kunna hitta önskas ostsart

Det är snart femton år sedan Jarlsbergs reklam dök upp lite titt som tätt på tv med sin slogan "Smaken sitter i hålen..." och det får nog fortfarande många att småle över dess briljans. Legenden säger att det var en praktikant som är hjärnan till den ökända sloganen som gav en rundpipig hårdost sina fifteen minutes of fame, efter att ha uttryckt sig med "Smaken är som baken", och det är ju ett hål". Man får hoppas att Praktikant-Pelle fick en fast anställning för sin kreativitet.. Men vad är grejen med hålen *egentligen*?

Hårdostars täthet kan delas in i olika kategorier så som grynpi-piga, rundpipiga och täta. Den svenska svecian är en grynpi-piga ost, medan Praktikant-Pelles Jarlsberg är rundpipig. Cheddar tillhör de täta ostarna utan hål. Hålen (rättare sagt piporna) bildas under ostmognaden när mjölksyrebakterier bryter ner mjölksöcket och släpper ut koldioxid, vilket skapar bubblor i ostmassan. Den täta osten är mer kompakt vilket beror på en tillverkningsteknik som innebär att man inte formar osten förrän större delen av laktosen i ostmassan övergått till mjölksyra. Då bildas det ingen koldioxid som formar hålen under ostmognaden.



Rundpipiga hårdostar

karaktäriserar sig av små, runda och har ofta en fast textur med mildare smakintensitet med nöti aromatiska inslag.

Grynpi-piga hårdostar

karaktäriserar sig av små, oregelbundna hål och en fast textur oftast något lätt syrlig med en ru söt gräddig smak.

Flera av ostarna är ystade i liten skala, vilket innebär att de endast finns i begränsade volymer. Reservera för att ostarna kan under perioder vara slut i sortimentet.



Grönsakshallen

Sorunda

STOCKHOLM

Besöksadress

Grönsakshallen Sorunda AB
Elektravägen 15,
126 30 Hägersten

Order och kundservice

Tel 08-506 258 00
order@gronsakshallen.se

VÄSTKUSTEN

Besöksadress

Grönsakshallen Sorunda AB
Exportgatan 15,
422 46 Hisings Backa

Order och kundservice

031-380 12 00
gbg.order@gronsakshallen.se

SYD

Besöksadress

Grönsakshallen Sorunda AB
Pl. 5246 Röinge,
281 92 Hässleholm

Order och kundservice

0451-351 00
ghsyd.info@gronsakshallen.se