

## **Beaumont de Savoie**

Alpeost af råmælk  
lagret i 120 dage

## **Président Le Bleu**

Mild, rund  
og karakterfuld  
på samme tid

## **L'Artisan Pikant**

Hollandsk gårdost  
vasket i karamel

## **Sort Prima Donna**

Ekstra smag - lagret  
minimum 12 måneder

## **Président Brie Maxim's de Paris**

Klassisk fransk brie  
med fyldig smag

## **Brie de Meaux AOP**

Den oprindelige brie  
- af råmælk og derfor  
ekstra stor smag

## **Galbani Taleggio DOP**

Italiensk klassiker fra  
Val Taleggio i Norditalien

## **Président Brie**

Skøn fransk brie  
med cremet og mild smag

## **Altesse**

Fransk rødkitost fra Alsace  
- mild og rund i smagen

### **Petit Basque**

Fåreost fra Pyrenæerne  
lagret i fire måneder

### **Gederulle med aske**

Skimmelmodnet  
fransk Sainte Maure  
med tyndt lag aske

### **Hvid gederulle**

Fransk skimmelmodnet  
gederulle med fyldig smag

### **Stilton PDO**

Engelsk klassiker  
med intens smag

### **Galbani Gorgonzola Intenso DOP**

Ægte italiensk gorgonzola  
med pikant blåskimmelsmag

### **Galbani Gorgonzola Cremoso DOP**

Ægte italiensk gorgonzola -  
cremet og mild

### **Président Fourme d'Ambert AOP**

Fransk osteklassiker med  
mild og pikant smag

### **Gruyère AOP**

Schweizisk råmælksost  
lagret i 6 måneder

### **L'Artisan Peber Trio**

Hollandsk gårdost smag til  
med tre typer peber

## **Saint Nectaire AOP**

Fransk rødkitost med  
fyldig smag af blomster

## **Fleur d'Aunis**

Fransk rødkitost  
- aromatisk  
og karakterfuld

## **Valnødderoulade**

Fra Savoie i Frankrig  
- med mild smag  
af nødder

## **Morbier AOP**

Fransk råmælksost  
med dekorativt  
askelag i midten

## **Seriously Strong Vintage Cheddar**

Skotsk cheddar  
lagret i 18 måneder  
- intens og fyldig

## **Président Emmental**

Fransk emmentaler  
lagret i to måneder  
- smagfuld med sødme

## **Comté Le Montagnard AOP**

Fransk klassiker fra Alperne  
- lagret i seks måneder

## **Parmigiano Reggiano DOP**

Ægte parmesan  
- råmælksost lagret i to år

## **Président Madrigal**

Fransk ost med mild, sødlig  
og nøddeagtig smag

**Grandma Singletons  
Oak Smoked Cheddar**

Røget cheddar med  
karakterfuld smag

**Gran Capitán  
Semicurado**

Spansk ost med tre slags  
mælk (ko, ged og får)

**Brie de Meaux AOP**

Den oprindelige brie  
- af rå mælk og  
derfor ekstra stor smag

**Reblochon AOP**

Alpeost på upasteuriseret  
mælk. Delikat, cremet  
og karakterfuld