



NYHETER

2021 – L 1

OST – Nyheter

Ostegården brie 200 g

AIP: 7

Kode: 17

Denne brien er en tradisjonell ystet ost med fast kjerne. Når den er helt moden og på sitt beste vil osten være kremet og bløt i konsistensen. Selv om denne osten er pasteurisert, har den en smak og karakter som minner sterkt om upasteurisert ost.

EPD



Thorbjørnrud cheddar ca 250 g

AIP: 8

Kode: 17

Cheddaren nytes best i store biter chunks til et glass aperitiff, men gir også nydelig smak ved gratinering eller revet over pasta.

EPD



Saint Agur 115 g

(Erstatter Saint Agur 125 g)

AIP: 7

Kode: 19

Osten har en rik og fyldig smak – kremetog smidig konsistens – smuldrer lite vedskjæring – mer smakfull og smørbar vedlagring.

EPD



FERSKVARER – Nyheter

Ridderheims morkelpaté 400 g

AIP: 8

Kode: 19

En fin, glatt og kremaktig paté, tilberedt i henhold til den klassiske oppskriften.

EPD



Ridderheims andelever mousse 230 g

AIP: 12

Kode: 19

Andelever mousse er helt finmalt pate med en kraftig, men delikat smak av andelever.

EPD



Ridderheims andelever mousse 125 g

AIP: 8

Kode: 19

Andelever mousse er helt finmalt pate med en kraftig, men delikat smak av andelever.

EPD



TØRRVARER – Nyheter

**Flor de California petit pois
(erter) 425 g**

AIP: 24

Kode: 19

Små delikate erter som brukes som garnityr til kjøtt og fisk. Tilsett gjerne litt smør under tilberedning. Disse ertene egner seg også godt til ertestuing.

EPD



* 5 6 8 9 1 8 7 *

