TA HAND OM DIN OST

Ost är som godast nydelad, men med rätt förvaring håller den sig fin länge.
Vi packar oftast osten i plast, och då är den vanligtvis bäst inom ca 1 vecka
Vill du spara den längre? Prova ostpapper, bakplåtspapper eller vaxpapper
Byt gärna plast eller papper om du äter av osten vid flera tillfällen
Förvara helst i grönsakslådan, där temperaturen ofta är lite jämnare

Vissa ostar, t.ex. getost, kan ibland må bra av att få torka lätt mellan varven – fråga oss gärna om just din ost.

SERVERING

Tre ostar är oftast lagom till en ostbricka
Servera gärna med päron, nötter, mandlar eller torkad frukt
Låt alltid osten tempereras något före servering – då kommer smakerna bäst fram

VIN TILL OST

Mildare ostar passar fint med lätt vitt vin eller bubbel
Väldigt lagrad hårdost trivs bättre med exempelvis ett fruktigt och fylligt rött vin, gärna med markerad syra.
Salta ostar passar extra bra med vin med frisk syra och till mögelostar passar det fint med lite mer sötma

KONTAKT

Båstad Fromagerie - Butik
Ängelholmsvägen 28
269 31 Båstad

0431-103 83

therese@bastadfromagerie.se
jonas@bastadfromagerie.se

www.bastadfromagerie.se

LÄS MER





BÅSTAD FROMAGERIE
OST & DELIKATESSER

OM OSS

Vi som driver Båstad Fromagerie heter Therese och Jonas Kristiansson. Vi är båda ingenjörer i grunden, men har också en gemensam bakgrund inom restaurang- och delikatessbranschen där vår passion för råvaror, smaker och mathantverk har vuxit fram under många år.

Tidigare drev vi den uppskattade butiken och restaurangen Turinge Ost & Vin i Nykvarn.

BUTIKEN I BÅSTAD

2023 flyttade vi till Jonas hembygd och öppnade Båstad Fromagerie.

Butiken ligger i centrala Båstad och är öppen året runt.
Vår ostdisk rymmer ett 100-tal ostar av riktigt hög kvalitet. Alla stora ostländer i Europa finns representerade även om vi hyser extra kärlek till de fantastiska ostarna från Frankrike och Schweiz. Många av våra ostar är hantverk och produceras av småskaliga mejerier eller produceras direkt på gårdsmejerier. Vi är också extra stolta att representera Fromagerie Tourette, en av Frankrikes få affineurer med fantastiska ostar som varsamt mognadslagras i deras ostkällare i Strasbourg.

GROSSIST

Som grossister vänder vi oss till butiker, restauranger och andra mataktörer som vill arbeta med leverantörer och produkter som står för kvalitet, ursprung och hantverk.

Vi har under alla år tagit hem både ost, olivoljor och andra produkter själva då vi tyckte att många grossister i Sverige hade ett för generiskt sortiment.

Vi väljer ut våra produkter med stor omsorg, de måste hålla riktigt hög kvalitet OCH vara estetiskt tilltalande.

Vårt sortiment består av ostar, olivoljor, marmelader och andra delikatesser från producenter i Sverige och Europa – för oss är det även viktigt att de har något unikt och en historia.

AOP, DOP, SUB

Vi brinner extra mycket för tradition och hantverk, och det är just därför en stor del av vårt sortiment består av AOP-ostar. AOP, DOP och SUB är olika språkversioner av samma EU-skyddade ursprungsbeteckning. De visar att en produkt har en stark koppling till en viss plats och att den tillverkas enligt fastställda krav och traditionella metoder.

AOP används främst i franskspråkiga länder, DOP i exempelvis Italien och Spanien, medan SUB är den svenska benämningen.

Märkningen används för produkter som uppfyller särskilda krav på ursprung, råvaror och tillverkning, och hjälper till att bevara både kvalitet, hantverk och tradition.

KVALITET, TRADITION & KÄRLEK TILL HANTVERK

FÖLJ OSS!

BASTADFROMAGERIE