OSTLAGER MED ANOR

Falbygdens OSTERIA

Ost- och dryckesguide

		Torrt, friskt och fruktigt	Torrt, fylligt och smakrikt	Torrt, druvigt och blommigt	Torrt mousserande	Halvtorrt, friskt och fruktigt	Sött	Sött starktvin	Mjukt och bärigt	Kryddigt och mustigt	Fruktigt och smakrikt	Stramt och nyanserat	Sött starkvin	Rosé	Mousserande	Ljus lager	Mörk lager	Ale	Veteöl	Torr cider	Torr sherry
		Vitt vin							Rött vin					Rosé		Öl					
Hårdost	Präst, lagrad	x				x		x		x			x					x	x		
	Herrgård, lagrad		x						x												
	Cheddar										x							x			
	Grevé, lagrad		x																		
	Emmentaler									x		x									
	Gruyère		x			x				x		x						x			
	Comté	x	x		x	x				x								x			
	Parmesan				x					x	x			x							
	Wrångebäcksost		x			x			x		x			x							
	Ostpaj med lagrad ost	x							x							x		x			
Vitmögel	Brillat Savarin	x			x			x		x			x	x	x					x	
	Brie	x	x		x					x	x	x			x			x		x	
	Brie de Meaux		x			x	x		x		x										
	Camembert	x	x							x		x			x	x		x		x	
Blåmögel	Rouquefort						x	x					x								
	Saint Agur					x	x	x					x								
	Gorgonzola					x	x	x					x								
	Stilton							x					x								
	Påverås Blå						x	x					x								
	Osterians Guldädel					x	x	x					x								
Fårost	Manchego	x							x	x	x										x
	Pecorino	x	x						x			x									
Getost	Getost med aska	x																			
	Chèvre Falbygdens	x																			
	Hård getost, lagrad	x									x			x	x						
Tvättad ost (Kittost)	Taleggio	x	x	x					x										x		
	Munster	x		x												x	x	x	x		
	Langres	x			x	x			x					x	x						
	Epoisses						x	x	x												
	Saint Albray				x				x			x									

falbygdensosteria.se @falbygdensosteria