

# Perfekte kombinasjoner med Castello®

|   | Kort beskrivelse  | Produktbeskrivelse  | Kombinasjoner mat  | Kombinasjoner drikke  |
|---|---|---|--|---|
|  <p>CASTELLO® HVIT</p>               | <p>Castello® Hvit er en delikat hvitmuggost med en spesielt tynn overflate.</p>   | <p>Castello® Hvit er myk og kremet med lekker, rund smak, som utvikler seg og blir mer fylldig med tiden. Den gir en rund og karakteristisk smak til f.eks sauser, gratineringer og som dressinger til bakte poteter og til stekt kjøtt.</p>                                      | <p>Ristet brød, kjeks, epler, syltede pærer, aprikos, honning, ristede pinjekjerne og nøtter.</p>  | <p><u>Hvitvin:</u><br/>                     - Kald Gewürstraminer<br/>                     - Champagne<br/>                     - Chardonnay med nøttesmak<br/>                     - Tørr Riesling</p> <p><u>Øl:</u><br/>                     - Pilsner<br/>                     - Hveteøl<br/>                     - Lyst øl<br/>                     - Klassisk bitter øl</p> <p><u>Rødvin:</u><br/>                     - Cabernet Sauvignon<br/>                     - Shiraz fra Australia<br/>                     - Argentinske/ Chilenske rødviner</p> |
|  <p>CASTELLO® HVIT MED TRØFFEL</p>   | <p>Castello® Hvit med Trøffel er en kremet og lekker hvitmuggost med en delikat smak av sommertrøfler fra Sør-Frankrike.</p>  | <p>Kombinasjonen Castello® Hvit og sort trøffel gir en subtil, men kompleks aromatisk smak, som er perfekt balansert og egner seg godt til tapas.</p>   | <p>Nystekt baguetter, hvete kjeks, rugkjeks, rød eller grønn paprika, løkchutneys, muskat gelé og mandler.</p>   | <p><u>Hvitvin:</u><br/>                     - Champagne<br/>                     - Prosecco</p> <p><u>Rødvin:</u><br/>                     - Barolo<br/>                     - Valpolicella Ripasso<br/>                     - Amarone della Valpolicella</p>   |
|  <p>CASTELLO® HVIT MED GEITEMELK</p> | <p>Castello® Hvit med Geitemelk er en kremet ost laget av to melketyper: ku og geit. Begge melketyper har sine egne individuelle egenskaper, og gjør den unik i dens smak, tekstur og aroma</p> | <p>Castello® Hvit med Geitemelk er en ypperlig smaksvariant til ostebordet. Den passer også godt i grønne salater og til harricot verts.</p>  | <p>Ovnstekt brød, ristet grovbrød, chili, gresskar, røde druer, syltet eller friske bær, appelsin og ingefær. Honning, sirup, kirsebærmarmelade og karamell, valnøtter og mandler.</p> | <p>- Champagne</p>  |
|  <p>CASTELLO® HVIT MED CHILI</p>   | <p>Castello® Hvit med Chili er vår nye smakfulle og gode ost. Osten er en kombinasjon av vår milde og smøremyke hvitmuggost, blandet med krydrede aromatiske biter av jalapeño chili.</p>       | <p>Jalapeño chili er en spesiell type chili som dyrkes i et lett og rikt jordsmonn, og modnes under solen i opptil seks timer daglig. Dette gir Castello® White med Chili en unik og veldig god smak! Osten kan brukes i mange ulike retter, alt fra forrett til middagsrett.</p> | <p>Ristet brioche, søte kjeks, grillet paprika, selleri, fiken, plommer, aprikos, mandler, ristede nøtter, og pinjekjerner.</p>  | <p><u>Hvitvin:</u><br/>                     - Chardonnay</p> <p><u>Rødvin:</u><br/>                     - Lambrusco</p>   |
|  <p>CASTELLO® BLÅ</p>              | <p>Castello® Blå er en smakfull og rund blåmuggost uten skorpe. Gjennom tiden har vi utviklet og forfinet osten til en avdempet og harmonisk blåmuggost, med nyanserte smaksinntrykk.</p>       | <p>Castello® Blåmuggost gir en rund og karakteristisk smak til f.eks sauser, gratineringer og dressinger. Passer også ypperlig til bakte poteter og stekt kjøtt, som biff eller på hamburgeren.</p>   | <p>Grovbrød, ristet rugbrød, grillet selleri, grønn paprika, chili, syltet pærer, plommer, fiken og ristede valnøtter. Fiken chutney, fiken marmelade og honning.</p>                  | <p><u>Hvitvin:</u><br/>                     - Gewürstraminer<br/>                     - Pinot Gris</p> <p><u>Rødvin:</u><br/>                     - Cabernet Sauvignon<br/>                     - Shiraz</p> <p><u>Øl:</u><br/>                     - Mørk, kraftfull, søt øl</p>   |
|  <p>CASTELLO® SORT</p>             | <p>Castello® Sort er en delikat blåmuggost laget med 10% sauemelk. Kombinasjonen av blåmugg og sauemelk gir osten en unik og fylldig smak, samt en søtlig og prikkende ettersmak..</p>          | <p>Castello® Sort er en blåmuggost for osteelskere, og serveres gjerne i selskap med f.eks andre spennende italienske oster. Passer til rødt kjøtt men kan også serveres tradisjonelt med brød og kjeks.</p>  | <p>Ovnstekt brød, ristet grovbrød, chili, gresskar, røde druer, syltet eller friske bær, appelsin og ingefær. Honning, sirup, kirsebærmarmelade og karamell, valnøtter og mandler.</p> | <p><u>Hvitvin:</u><br/>                     - Sen høstet, dessertvin<br/>                     - Sot og kraftfull</p> <p><u>Rødvin:</u><br/>                     - Cabernet Sauvignon<br/>                     - Shiraz (full bodied)</p> <p><u>Øl:</u><br/>                     - Mørk Stout<br/>                     - Sterk Porter øl<br/>                     - Miks av halv porter/halv pilsner</p>   |



CASTELLO® HERITAGE BRIE

Kort beskrivelse

Castello® Heritage Brie er fremstilt etter gammel håndverksmetode. Denne håndverkstradisjonen gir en halvfast brie, som modnes og blir mer kremet med tiden.

Produktbeskrivelse

Castello® Heritage Brie har en mild og syrlig smak i starten, og får en mer aromatisk tone å la sjampinjong med alderen. Passer like godt på brødskiven som på ostebordet og i matlagning.

Kombinasjoner mat

Ferskt brød, kjeks, paprika, vårløk, druer, jordbær, oliven, plomme-chutney og ristede hasselnøtter.

Kombinasjoner drikke

Hvitvin:  
- Sauvignon Blanc  
- Pinot Blanc

Øl:  
- Chimay, Belgisk øl.



CASTELLO® DANABLU

Castello® Danablu er en blåmuggost med mye smak. Danablu har en anelse rundere smak enn vanlig blåmuggost.

Castello® Danablu kommer også i skiver som er praktisk pakket med mellomleggspapir. Begge forpakningene er enkle og klare til å settes på bordet eller tas med på tur!

Grovbrød, ristet rugbrød, grønnsaker, syltet pærer, plommer, fiken og ristede valnøtter. Fiken chutney, fiken marmelade og honning.

Hvitvin:  
- Sauternes

Øl:  
- Stout

Rødvin:  
- Portvin  
- Tørr Taylor



CASTELLO® KREMOSTRING ANANAS

Castello® Kremostring Ananas er en deilig pasteurisert kremost. Smaken er søt og konsistensen er kremet og lett smørbar.

Castello® Kremostring Ananas er meget dekorativt på et ostebord. Den er også ypperlig til ostekake og kan pyntes med små ananasterninger.

Lyst brød, kjeks, druer, pærer, bær, søte plommer, ananas, marsipan og bakte mandler.

Hvitvin:  
- Mosel Riesling  
- Musserende vin  
- Fruktig rosé

Rødvin er ikke å anbefale.



CASTELLO® KREMOSTRING GRESSLØK

Castello® Kremostring Gressløk er en pasteurisert kremost. Smaken er pikant krydret og fyldig. Konsistensen er kremet og lett smørbar.

Castello® Kremostring Gressløk er formet som en ring og dekorert med gressløk, som gir osten et innbydende utseende. Passer på brødskiven, til pasta, røkt laks og storfekjøtt.

Brød, bagels, lefserull, kjeks, paprika og rød løk.

Hvitvin:  
Tørre, kraftige og fyldige viner som  
- Alsace Muscat  
- Sauvignon Blanc



CASTELLO® KREMOSTRING PEPPER

Castello® Kremostring Pepper er en smakfull pasteurisert kremost. Osten er kraftig krydret av pepper, og konsistensen er kremet og lett smørbar.

Castello® Kremostring Pepper er formet som en ring og dekorert med en pepperblanding, som gir osten et innbydende utseende. Osten kan brukes til å krydre opp ravioli eller cannelonifyll, til røkt laks og krydret saus.

Brød, pasta, grønnsaker, rå løk og chilisalsa

Rødvin:  
Modne, syrefattige viner som  
- Reserva / Grand Reserva fra Spania  
- Chianti  
Tørr rosévin passer godt til kremost med krydder.



CASTELLO® KREMOSTRING PIKANT

Castello® Kremostring Pikant er en krydret pasteurisert kremost med rød og grønn paprika, urter og en mikse av pepper. Konsistensen er myk med en frisk og spicy smak.

Castello® Kremostring Pikant er meget dekorativ på tapas- eller ostebordet. Den er perfekt som snack mellom måltider, og til te og kaffe.

Brød, kjeks, topping til bakt potet, maiskolber, biff, pasta og supper, dressinger og sauser.

Viner med krydret karakter