

# GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

## En nyhet LAGRAD 30 VECKOR

Nu får alla som älskar den runda, mjuka smaken hos **Arla Hushållsost** en mer fyllig variant. I 30 veckor ligger osten till sig under ostmästarens tillsyn.

**Kraftigare  
karaktär!**



## OSTDIPP 8 port

**Brödet fungerar som sked, perfekt för festen.**

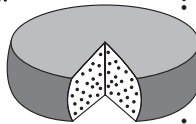
3 dl riven Kvibille Cheddar  
2 dl Arla Köket lätt crème fraiche  
gräslök till garnering  
4 skivor tunt, hårt bröd

**Gör så här:** Blanda ost och crème fraiche. Fördela i 8 små glas. Garnera med gräslök. Dela brödet i smala bitar och stick ner i ostdippen.

## Lagringsskola

– Hallå där, ostmästare **Urban Olofsson**, varför lagras ost egentligen?

– Osten skulle faktiskt inte smaka så mycket utan lagring. Det är där osten mognar och får sin karaktär. Minsta lilla skillnad i temperatur och fuktighet spelar stor roll. Detta är ostmästarens hantverk och ansvar på ysteriet.



Psst! Tror du att osthyveln är en svensk uppfinning? Näpp, 1925 uppfanns den av norska snickarmästaren Thor Björklund.



**Barndipp?** Byt cheddar mot hushållsost för en lite mildare smak.

Ostsnacks eller ostkaka med bärtopp, någon? På [www.arla.se](http://www.arla.se) hittar du fler ostfrestelser.