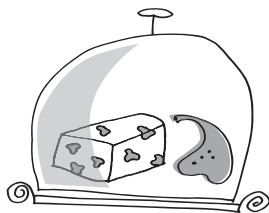


GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Nytt på ostbrickan!



Nu kommer den första mögelosten som är smaksatt med frukt! Nya **Høng HimmelBlå Päron** är en söt och aromatisk mögelost med riktiga päronbitar. Prova på ostbrickan eller som dessert efter en god middag!

– Hej, **Wästgöta Kloster!** Vi har hört att ni gjort en magrare ost?

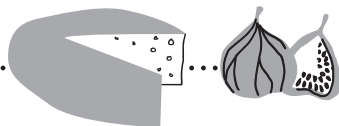
– Ja, det stämmer. Nu kommer **Wästgöta Kloster Röd**, med bara 10 % fett.

– **Hur smakar den, då?**

– Det är en rundpipig ost med nötaktig och fyllig smak och med viss sötma. Fastän den är mager har den fortfarande väldigt mycket smak.

– **Det låter som att man måste prova den!**

– Javisst, den är för god för att avstå!



Kvibille med fikonmarmelad är perfekt som tillugg!

Supergoda fikonmarmeladen

- 4 färska eller torkade fikon, skurna i centimeterstora bitar
- 1 stor rödlök
- 1 färsk rödbeta
- 1/2 dl balsamvinäger
- 1 dl strösocker
- 1/2 krm salt
- 1 msk rapsolja

Skala och hacka löken grovt. Skala och grovriv rödbetan. Lägg alla ingredienser i en gryta, koka långsamt till puréaktig konsistens i 20-30 min. Smaka av och tillsätt mer socker och/eller vinäger vid behov. Klicka på bitar av Kvibille vällagrad ost och servera som tilltugg eller på ostbrickan.