

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA



Arla Lättmjök med extra kalcium och D-vitamin är en mjök för dig som i vanliga fall kanske inte dricker så mycket mjök, men som ändå vill få i dig tillräckligt med nyttigheter. Precis som all mjök innehåller den 14 av de 18 viktigaste mineralerna och vitaminerna. Kalcium och D-vitamin gör skelettet starkare och minskar risken för ben-skörrhet. Smart, eller hur?



Osttips!

Nu får de krämiga ostarna Høng Danablu och Grädd Danablu en ny återförslutbar förpackning. Asken funkar som en liten ostkupa med lock och kan ställas fram direkt på bordet. Smart på ostbrickan eller till fredagsmyset!

Arlas OSTSKOLA Del 3

Ost i maten

Ost är både en krydda och en ingrediens i många maträtter. Här lär vi dig mer om ostens olika användningsområden.

Ost passar bra i både kalla och varma rätter. En lagrad ost ger rätten en fyllig och spännande smak, medan en mild snarare lyfter fram smakerna hos de övriga ingredienserna.



Koka aldrig ost, värm den bara så att den smälter. Om ost kokar blir den lätt trådig. Hårdostar smälter bra och ger krämiga rätter.



Ett sätt att använda ost i mat är som fyllning, t ex en köttbit fylld med ädelost. Ett annat sätt är att värma upp osten, som i t ex fondue. Vanligast är att gratinera med ost. Då läggs osten ovanpå rätten, och får fin färg i ugnen med stark övervärme.

