



Kraftfulla nyheter

Gillar du riktigt välagrad ost? Med stark och fyllig smak, och härliga saltkristaller som knastrar i munnen? Då har din ostbricka just fått två nya smaksensationer i **Kvibille® Herrgård** och **Kvibille® Svecia**, som båda fått mogna i hela 24 månader och därför uppnått smakstyrkorna 10 och 11!



Mild, lagrad, stark, välagrad?

Med Ostfrämjandets nya smaksymbol blir det lättare att välja! Symbolen sitter på svenska hårdostar och visar på en tolvgradig skala vilken smakstyrka osten har.



BÄSTA OSTBRICKAN!

Här får du några tips på hur du bör gå tillväga:

- En ostbricka ska innehålla minst tre ostsorтер i olika smakriktningar; starka, milda, hårda, mögelostar.
- **Hellre få riktigt bra ostar än flera medelmåttiga.**
- Gott bröd gör sig bättre än salta kex till osten.
- **Ta fram osten i tid – den är godast rumstempererad.**

Fler tips? www.arla.se.

GRATTIS, ALLA LAKTOSINTOLERANTA! Visste du att all välagrad hårdost är så gott som laktosfri? Bara att njuta, med andra ord!



Nästan hälften av alla svenskar hyvlar osten till en kälkbacke. Detta retar upp 17 procent av befolkningen. 29 procent bryr sig inte, medan 55 procent hyvlar osten jämnt och snyggt!

Källa: Undersökning från Ostfrämjandet om svenska folkets attityder till ost.