

# God julost

med lång tradition



Illustration: Stina Wirsen



## Osten med röda mulen

Rödsvaxade Arla Sture® är utmärkt på julbordet med sin mjuka, smakrika och gräddiga arom. Den passar perfekt tillsammans med skinkan, korven, sillen och allt det andra goda.

## Poppis i varje hushåll

Arla Ko® Hushållsost är en favorit med sin milda, lätt syrliga, gräddiga smak med tydlig sälta. Vardag som högtid. Den passar främst som pålägg, men även som tilltugg till bubbel!



Ost på bordet är en svensk tradition som sträcker sig ända tillbaka till 1200-talet. Principen att göra ost är densamma nu som då. Allt som behövs är fyra ingredienser – mjölk, bakteriekulturer, löpe och salt. För att osten ska få de rätta egenskaperna krävs goda yrkeskunskaper. Det är ostmästaren som behärskar detta hantverk. Idag gör våra ostmästare fortfarande ostarna enligt traditionella recept, på mjölk från svenska Arlagårdar.

*Julstöka med oss på [www.arla.se](http://www.arla.se).*