



BILD: MARIA FRÖHLICH

TACKA MUNKARNA FÖR GREVÉ®

På 1000-talet började munkar att flytta till Norden. De tog med sig europeisk ostmakarkonst. Och långsamt, långsamt sipprade kunskapen ut genom klostermurarna. Olika ostraditioner började då ta form i olika delar av Sverige.

På 1800-talet hade utvecklingen gått åt en mängd olika håll. Ostförvirring rådde. Två personer kunde prata om prästost och mena helt olika sorters ost. År 1925 samlades slutligen Sveriges mejeriföretag till en ostriksdag (jo, det är sant) för att räta ut alla frågetecken.

I dag har Arla tre ostar som är skyddade av EU – Herrgård®, Präst® och Grevé®. Det innebär att de ostarna bara får tillverkas i Sverige, av svensk mjölk. Gängets yngsta är Grevé®, som bara funnits i 50 år.

Den kom till när man försökte efterlikna en norsk ost. Det gick så klart inte – för det är något visst med svensk mjölk!

Arla firar 100 år som kooperativ. Läs mer på arla.se/100ar

