

ost • charcuteri • tapas



ost • charcuteri • tapas



filosofi og koncept

Ost, charcuteri, tapas og sammensætningen af interessante smagskomponenter, er den nær selvsagte filosofi bag vores forskellige anretninger.

Ostene i boksene er som udgangspunkt vores egne - de er lokale og de er fra Mammen Mejerierne. Til højre kan du se de forskellige bokse du kan vælge mellem. Det er altid muligt at lave tilvalg på blåost og gedeost, da disse ikke indgår i vores bokse.

hvad får du?

En garanteret fantastisk gennemtænkt smagsoplevelse med kærlighed for råvarer og smagsnuancer.

Bestil tapasbokse ved at sende en mail til butik@mammenost.dk. Tapasbokse skal bestilles to dag i forvejen og vi forbeholder os retten til at afvise en bestilling, hvis vi har meget store arrangementer i kalenderen.

Mammen Ost og Deli

Mammen Ost og Deli er en ostebutik ud over det sædvanlige - hvis vi selv skal sige det! Vi er sælger gode oste, lækre delikatesser og specialiteter. Hos os kan du finde lokale og enkelte udenlandske oste, lokale slagtervarer og andre lokale specialiteter. Som du næsten kan regne ud, så betyder det meget for os, at vores produkter er lokale. Det betyder også meget for os, at vores produkter er af høj kvalitet og det går desværre ikke altid hånd i hånd - du vil derfor også kunne finde gode produkter både fra udlandet og resten af Danmark. Vi udvælger nøje vores sortiment og holder os opdaterede, så du altid kan vælge mellem det bedste udvalg og får en god oplevelse, når du besøger butikken.

VI ER OSTENØRDER!

Vi er ostenørder med meget stort O! Vi går højt op i, at ostene er som de skal være og sikrer os, at du får den rette ost med hjem. Du bliver derfor altid tilbudt at smage på de oste du køber (medmindre det er pakkeost).

Vi elsker at høre din mening om ostene, da det giver os en bedre forståelse af de smagsnuancer der er i ostene. Kunst og ost har temmelig meget til fælles. Den største fællesnævner er, at det er op til den beskuende at bedømme og danne sin egen holdning til mesterværket. 🧀

bokse

SMALL

ME, MYSELF AND I

Boksen indeholder ost og charcuteri til én person

125 KR.

3 slags oste
3 slags
charcuterier

Oliven
Nødder
Tørret frugt

1 small grøn pesto
1 small chrushed hytteost m. syltede peberfrugter

CHEESELOVER?

+ 25 KR.

Tilføj yderligere
2 slags oste
til boksen
"ME, MYSELF AND I"

MEDIUM

YOU AND ME

Boksen indeholder ost og charcuteri til 2 personer

195 KR.

3 slags oste
3 slags
charcuterier

Oliven
Nødder
Tørret frugt
Soltørrede tomater

1 small grøn pesto
1 small chrushed hytteost m. syltede peberfrugter

MEDIUM

YOU AND ME - DELUXE

Boksen indeholder ost og charcuteri til 2 personer

350 KR.

4 slags oste
4 slags
charcuterier

2 slags nødder
2 slags tørret frugt
Soltørrede tomater
Vindruer
Oliven

1 medium grøn pesto
1 medium chrushed hytteost m. syltede peberfrugter
1 medium trøffel aioli

LARGE

FRIENDS & FAMILY

Boksen indeholder ost og charcuteri til 4-5 personer

550 KR.

5 slags oste
4 slags
charcuterier

2 slags nødder
Soltørrede tomater
Cornichoner
Tørret frugt
Vindruer
Oliven

1 large grøn pesto
1 large chrushed hytteost m. syltede peberfrugter
1 large trøffel aioli

XL

LET'S PARTY!

Boksen indeholder ost og charcuteri til 9-10 personer

1095 KR.

5 slags oste
5 slags charcuterier

2 slags nødder
Soltørrede tomater
Pepperballs
Artiskokker
Cornichoner
Tørret frugt
Vindruer
Oliven

1 XL grøn pesto
1 XL chrushed hytteost m. syltede peberfrugter
1 XL trøffel aioli

Mammen Mejerierne

Mammen Mejerierne er en dansk, familieejet- og drevet mejerivirksomhed der startede tilbage i 1953. I dag er Mammen Mejerierne Danmarks næststørste mejeri målt på mælkemængde modtaget direkte fra lokale landmænd. Virksomheden har hjemme i Mammen nær Bjerringbro og har bl.a. produktion i Mammen, Drøsbro og Onsild.

Vi afhenter mælk fra 80 landbrug i vores nærområde. Vi producerer hvide, gule og blå oste, samt friskost. I Danmark sælges ostene til landsdækkende supermarkedskæder og grossister. Vi eksporterer derudover til kunder i ca. 60 lande i hele verden.

Vi bestræber os på at skabe gode smagsoplevelser på en bæredygtig måde. Vores mælk fragtes så kort som muligt fra gård til mejeri og den korte afstand til vores mælkeleverandører - der lige som mejerierne er beliggende i Midt- og Nordjylland - er en vigtig årsag til, at vi kan lave oste af højeste kvalitet.

