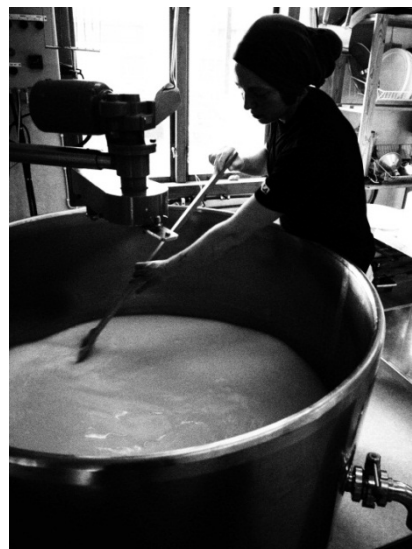


KÅLBERGET GÅRDSMEJERI

OM KÅLBERGET

På Kålberget i Offerdal gör Janna och Sonja ost av mjölk från gårdens 60-70 getter. Innan vi kom till Jämtland jobbade vi med osttillverkning i Tyskland och Italien vilket avspeglas i några av våra ostar. Sedan 2014 har vi eget mejeri på gården och ostarna lagras här i vår jordkällare.

Vi har som mål att på ett hantverksmässigt sätt förädla det som produceras på gården efter säsong. Förutom ost och smör säljer vi kött av gris, killing och nöt. Av get och killing gör vi korv. Dessutom säljer vi garvad killing skinn.



MEJERIPRODUKTER

Hårdost/ Semihårdost

Gårdsost

Självpresad hårdost av opastöriserad getmjölk med kitttyta. Lagrad i jordkällare 6-12 månader. Smakrik naturell ost med pikant arom.

vikt 1,5 kg.

Källarlagrad getost

Självpresad traditionell jämtländsk ost av opastöriserad getmjölk med viltmögelyta. Lagrad i jordkällare 3-12 månader. Mild till pikant i smak.

Vikt 1-3 kg

Alpkas

En pressad hårdost av opastöriserad getmjölk eller get- och komjök, som brukar göras på fäbodan i Alperna.

”

Osten görs i speciella former ”järb”, vilket ger varje ost en individuell storlek. Smörjs med saltvatten och kittkultur och lagras i jordkällare 3-18 månader. Full och rund smak.

Vikt mellan 3 och 10 kg.

Rosé och Rödvinost

Opressad hårdost av opastöriserad getmjölk. Smaksatt med rosépeppar (Rosé) och tvättad med det sicilianska rödvinet Nero d'Avola. Fin smak med mild syrlighet. Lagrad 2-10 månader i jordkällare.

Vikt 1,5 kg.

Getost aux Provence

Opressad hårdost av opastöriserad getmjölk. Smaksatt med en kryddblandning av bl.a. rosmarin, timjan och

salvia. Smörjs med saltad vassle och olivolja. Lagrad 3-12 månader i jordkällare. Vikt 1,5 kg.

Dessertostar

Chevré - Snödroppe

Klassisk vitmögelost av pastöriserad getmjölk. Lagrad i 2-4 veckor. Krämig mild i smaken, en klassiker med marmelad eller färska fikon!

Vikt ca 150g

Skogstroll

Blåmögelost av opastöriserad getmjölk med extra hög fetthalt, vilket gör den extra krämig och god. Lagrad i jordkällare 5-8 månader. Beroende på lagringstid gräddig mild till kraftig pikant i smaken.

Vikt 1- 1,5 kg

Färskost

Fromage blanc

Naturell färskost av pastöriserad getmjölk.

Rolle

Klassisk färskost av pastöriserad getmjölk enligt recept från Svarta Skogen i södra Tyskland. Färskostrulle smaksatt med röd lök, persilja, gräslök och salt.

Säsong

Färskost av pastöriserad getmjölk kryddad efter säsong och humör. Exempelvis blåbär med timjan, skogsvitlök, pepparrot, smultron och citronmeliss, trädgårdsörter med blommor eller vinterkryddor.

Fromage bleu

Mognad färskost av pastöriserad getmjölk med inslag av blåmögel. En mild och krämig frisk version av blåmögelost som lagras i källaren i 1-3 veckor för att utveckla sin fina smak av blåmögel.

Salladsost

Prisbelönt klassisk ost av fetatyp gjort på pastöriserad getmjölk. Marinad av saltlake eller olivolja. Kryddad med chili, rosmarin, timjan och vitlök.

Färsprodukter

Get- Smör

Handgjord smör av opastöriserad syrad get grädde. Gjord i smörformar av trä med olika mönster och motiv. Saltad eller osaltad, även kryddad under grillsäsongen. En prisbelönt exklusiv smakupplevelse, mild och något friskare i smaken än ko-smör!

Yoghurt

Krämig yoghurt med naturlig syrlighet av pastöriserad mjölk från gårdens getter. Uppfriskande, perfekt för att göra Tzatziki eller njuta som dessert med färska bär och flytande honung till!

Kvarg

Extrakrämig kvarg med full fetthalt av pastöriserad getmjölk.

Njuts av naturell, med färska bär som efterrätt eller med persilja, gräslök och vitlök till potatis eller grillad kött.

KÖTT OCH CHARK

Vi föder upp alla killingar, kalvar och grisar som föddes på gården och slaktar efter ca. 3 -10 månader när köttet är mild och mört. Dom föddes upp på mjölk, gräs/hö och vassle, utan kraftfoderinsats (grisarna få ekologisk spannmål). Just nu lejer vi bort korvtillverkningen till Fågelbergets gårdschark i Gäddede. Killing korven innehåller bara killingkött - inget griskött och är utan onödiga tillsatser.

Griskött

(oftast frysta detaljer i butiken, flera köttlåda-aktioner under året)

Killingkött

(Säsongvara, oftast frysta detaljer och färs i butiken)

Kalvkött

(oftast frysta detaljer och färs i butiken, flera köttlåda-aktioner under året)

Killinghamburgare

(nästan löpande fryst i butiken)

Killing grillkorv

(fram för allt sommartid fryst i butiken)

Ölkorv på get

(Nästan löpande i butiken och på marknader)

Killingkorv (starkt kryddad ölkorv, rökt)

(nästan löpande i butiken och på marknader)

Lufttorkat kött av get

(På beställning, ibland i butiken)

Rökt Killing

(Säsongvara, framförallt höst/vinter i butiken och på marknader)