



kaffe • melk • påsmurt • smoothies



Innhold

Kaffe og melk

Litt fakta om kaffe og melk.....	3
Exprès pour Vous – eller espresso, om du vil	4
Steaming av melk.....	5
Et lite kurs i kaffe-italiensk.....	6
Prøv verdensmestrenes signaturdrikker	8

Juice og Smoothies

Visste du dette om smoothies?	10
Oppskrifter på 5 deilige smoothies.....	11

Påsmurt

Litt brødmathistorikk	14
8 gode forslag til «brød med no godt på».....	15

Produktinformasjon.....	20
-------------------------	----

En fordømt og velsignet drikk

Kaffe har gjennom historien hatt sine opp- og nedturer. Den har vært bannlyst av muslimer og fordømt av paven selv. I tidligere tider var den forbeholdt den intellektuelle og velhavende, i motsetning til i dag hvor kaffe drikkes i alle lag av folket.

Kaffe som jordbruksprodukt er en viktig handelsvare verden over. Dog har mye skjedd siden drikken så dagens lys og frem til i dag. Tro ikke at kaffebarer er ett nytt fenomen. Allerede på 1600-tallet var de populære innslag i datidens metropoler. Kaffe er og forblir en nytelsesdrikk på lik linje som vin og andre edle dråper.

Dette visste du kanskje ikke om kaffe og melk:



- Kaffe er verdens nest største handelsvare, etter olje.
- Kaffe sysselsetter mer enn 100 millioner mennesker, over hele verden.
- Kaffe dyrkes ofte i utviklingsland, og er den viktigste eksportartikkelen, og den varen som gir størst sysselsetting i mange land.
- Kaffe kan være en viktig bidragsyter til det daglige inntaket av antioksidanter.
- Kaffe med eller uten melk, bidrar til inntak av flere antioksidanter enn kakao og sort te.
- Nordmenn drikker i gjennomsnitt litt under 10 kg rå kaffe pr. hode pr. år.
- Dette gir ca 160 liter ferdig kaffe til hver eneste nordmann, fra nyfødt til pensjonist.

Men når kom melken inn i bildet?

Kombinasjonen melk og kaffe er intet nytt. Melk som søtningsmiddel i kaffe går tilbake til 1600-tallet, men fikk sin rennesanse i kaffebarkulturen som vokste frem på 1970- og 1980-tallet i USA. Melk er ei heller kun melk. Melkens sammensetning og egenskaper er avhengig av alt fra kuas dieperiode, årstidsvariasjoner, foring, bearbeiding og lagring.

Og hva er nyttig å vite om melk?

- Melk består av 87% vann, 4% fett, 3,5% protein, 4,7% laktose (melkesukker) og 0,8% næringsstoffer.
- Melk består av to typer proteiner, (Kasein ca 80% og myseproteiner ca 20%) og det er proteinene som sørger for at vi får skum.
- Melkeproteinenes funksjon gjør at ved høyere temperatur enn 75°C får melken en kokt smak.
- Melkefett er en blanding av 18 forskjellige fettsyrer.
- Kjølt melk har mer krystallisert fast fett i fettkulene og gir melken et bedre utgangspunkt for steaming.
- Melkefettet gir melkeskummet mange små luftblærer som gjør det mykt og stabilt.
- Når melkefettet smelter bidrar dette til et blankt melkeskum.
- Pasteurisering av melk skjer ved 72 °C i 15 sek. Den dreper sykdomsfremkallende bakterier og gir melken én ukes holdbarhet når den oppbevares kjølig.

TineMelk har ulike fettprosjenter:

TineMelk Hel:	3,9%	TineMelk Ekstra Lett:	0,7%
TineMelk Lett:	1,5%	TineMelk Skummet:	0,1%

Det er bare TineMelk Hel og Lett som egner seg til steaming til melkeskum.

Exprès pour Vous Eller espresso, om du vil.

For det første: Espresso er ikke en kaffesort, men en tilberedningsmåte. Og siden espresso tilberedes kopp for kopp, på forespørsel eller bestilling, kan det franske uttrykket «Exprès pour Vous» – «spesielt for Dem» ha mye for seg som forklaring på opprinnelsen til ordet «espresso», kanskje via kortformen «expresso».

Kanskje smiler vi overbærende av folk som sier ekspresso, men i Frankrike bestiller man fremdeles «un express». Først når man kommer over grensen til Italia forvinner x'en, og drikken heter espresso. Dette er det internasjonale og korrekte navnet på brygget.

Dermed er det lett å få en annen assosiasjon til navnet, nemlig trykk eller press. Og vi er tilbake til tilberedningsmåten.

Espresso tilberedes, spesielt for kunden, ved hjelp av vann som under høyt trykk presses gjennom kaffen. Ringen er sluttet.

Det ligger mye vitenskap bak en espresso, og en barista må ha lært seg kunsten om den skal bli perfekt. For det er mye som skal klaffe. Espressokaffen må ha riktig brenningsgrad, være tilstrekkelig finmalt, doseres i riktig mengde og ekstraheres på riktig tid.



KAFFE FAKTA

I Skandinavia bor ca 0,3% av verdens befolkning. Men dette lille området importerer ca 5,5% av all kaffen i verden! Ca 10 kg kaffe bruker gjennomsnittsnordmannen i året, - det vil si at vi gjennomsnitt drikker 3 kopper pr. dag. Blant voksne er kaffen klart vår nasjonaldrikk nr. 1.

Kaffen fikk sitt inntog i Norge og Norden rundt 1675, men det gikk lang tid før folk flest begynte å drikke kaffe. Det var først da Stortinget forbød hjemmebrenning at kaffe-konsumet begynte å stige. I 1855 lå forbruket på ca 3,5 kg pr. innbygger.

Drikkevanene i Norden og Europa er forskjellige. Kaffevanene, liksom alkoholvanene varierer sterkt. I Frankrike og Italia er kaffe først og fremst en «offentlig» drikk, i Norden en «hjemme- eller jobbdrikk».

Kilde: Norsk Kaffeinformasjon

Steaming av melk

Melk bør ikke varmes opp til mer enn 70-72°C. Og det er ikke uten grunn. Melk består av vann, fett, laktose og proteiner og sistnevnte er viktig for å få et godt melkeskum. TineMelk Hel er det rene og naturlige melkeproduktet hvor ingen av melkens bestanddeler er redusert. All melk kan i og for seg steames, men skummingsegenskapene vil variere noe på fersk melk og hvilken type melk du benytter. På grunn av ulikt innhold av melkefett, vil melk reagere ulikt på oppvarming. Smak og konsistens vil rett og slett variere og dermed påvirke kaffedrikkens smak.

Den viktigste bestanddelen i melk for å få et bra melkeskum er proteiner. Når melk varmes skjer det en molekylær endring i dets struktur. Mange sier at melken strekker seg under steaming ved at melkevolumet i ståluggen øker og melkeskummet dannes. Et normalt protein er som en liten «tråd-knute», og når protein utsettes for varme strekker dette proteinet seg ut til «en rettere tråd». Dette er et denaturert protein som gir et stabilt skum. Dersom man utsetter melken for en høyere varme enn 75°C inntreffer en ny endring i melken som ikke er ønskelig. Et av myseproteinene kalles albumin og denne frigjør H₂S (hydrogensulfid)

i melken. Når dette inntreffer kan man oppleve en metallisk smak samt at melken får det vi kaller en kokt smak og lukt. Når melken er blitt for varm har en ødelagt dets positive molekyllære oppbygning, og melkeskummet vil miste sin fasthet.

I tillegg består melk også av laktose, også kalt melkesukker. Laktose finnes bare i melk og er langt tyngre oppløselig og mindre søtt enn vanlig sukker. Dersom melken blir kokt inntreffer det en karamellisering. Melken blir brent og vil ikke smake særlig godt.

I espressobaserte melkedrikker er baristaens steamteknikk og forståelse av dette viktig. Melkens smak og melkeskumets konsistens er avhengig av en riktig behandling. Til sist er dette avgjørende for kaffedrikkens velsmakenhet.

Et lite kurs i kaffe-italiensk

☉ Cortado

1 shot espresso i espressokopp eller glass.
Fyll opp med steamet melk. (Cortado er spansk, og betyr «klippe». Drikken skal være en avkuttet Latte, altså liten).

☉ Espresso Con Panna

1 shot espresso i en cappuccino kopp (en cappuccino kopp rommer 15-19 cl væske).
En klatt tykk krem på toppen, evt. pynt med reven sjokolade.

☉ Americano

1 shot espresso servert i kaffekopp. Fyll opp med varmt vann. Cremaen skal flyte opp, og legge seg som ett lokk på kaffen.

☉ Macchiato (merket espresso)

1 shot espresso i espressokopp eller glass. Legg på 1 ss med melkeskum på toppen, eller fyll opp med fyltig/tykk steamet melk.

☉ Cappuccino

1 shot espresso i en kaffekopp (cappuccino kopp 15-19 cl), fylles opp med 50/50 steamet melk og melkeskum.

☉ Caffe Latte

Espressokaffe m/varm melk. 1 shot espresso.
Fyll opp med steamet melk. Variasjon: Tynt lag med melkeskum på toppen eller fyll opp med en blanding av varm melk og melkeskum.

Som en variasjon kan man smaksette med sirup. Fåes i utallige smaksvarianter i din spesialbutikk. 20-30 cl totalt.

☉ Caffe Mocha

Ca 3 cl DaVinci sjokoladesaus. 1 shot espresso.
Fyll opp med steamet melk. Tynt lag med melkeskum evt. krem på toppen. 20-30 cl totalt.

☉ Doppio

Dobbel espresso. To enkle espresso servert i en større kopp. Svært uvanlig i Italia, men desto mer vanlig i resten av verden.

☉ Ristretto (eller Corto)

Sterkere espresso. Finere malt kaffe gjør at vannet renner saktere. Ca 2 cl ferdig drikk.

☉ Lungo

En svakere espresso. Grovere malt kaffe gjør at vannet renner hurtigere. Ca 4 - 6 cl ferdig drikk.

☉ Caffe Freddo

Espressokaffe med sukker, servert kald.

**God morgen, du varme kaffe!
Det dufter av deg til mine sanser**

Bjørnstjerne Bjørnson



Akkurat når du tror du er utlært, dukker det opp noe nytt.

Spør en hvilken som helst kokk eller en hvilken som helst vinkeler om de føler seg ferdig utlært. Svaret blir et rungende nei. Alle som jobber seriøst med mat og drikke vet at de alltid har noe å lære, og at den største trusselen mot faget deres er at det går rutine i jobben. På samme måte er det lang vei fra å ha lært seg å betjene en flott espressomaskin til å kunne kalle seg barista. Det første du må huske er at du jobber med jordbruksprodukter som har varierende egenskaper avhengig av geografi, årstider og en rekke andre forhold. Du har å gjøre med et nytelsesmiddel som varierer enormt i smak ut fra kaffesort, brenning og blanding på den ene siden, og melkeproduktenes ulike egenskaper på den andre.

Derfor: Ta deg tid til å lære og la deg inspirere av dem som har gjort baristafaget til en profesjon. Ha et åpent sinn overfor alt som kan gjøre deg bedre. La deg utfordre og slipp kreativiteten løs. De 5 vinnerne til nå i World Barista Championship (WBC) har noe å lære oss alle. Norge har en hyggelig statistikk, da vi alltid har hatt pallplass, hvorav to verdensmestere. Les og lær - og ikke minst nyt drikkene.



WBC Monte Carlo - Verdensmester 2000 Robert Thoresen, Norge

- Signatordrikk «Con Panna med jordbær»

- Shake TINE Kremfløte til den akkurat har begynt å bli tykk
- Rør inn sukker i espresso for å frembringe kaffens naturlige fruktighet
- Hell deretter espresso i en shaker med isbiter og kjøøl raskt ned
- Ristes to til tre ganger og hell espressoen umiddelbart i senter på en kaffeskål (espressoskål)
- Tilsett kremen, hvor du lager tre "dråpeoyer" med kremen i espressoen
- Server med frisk jordbær og noen dråper med jordbærsirup

WBC Miami Beach - Verdensmester 2001 Martin Hildebrandt, Danmark

- Signatordrikk «Café Brûlé»

- Bland hasselnøttsirup med Polynesisk vanilje (denne skal godgjøres i ca 2 uker)
- Brygg espresso rett i sirupsblandingen, rør om og hell i cocktail glass
- Ta deretter sukkerrør, vanilje og limeskall og knus dette i en morter til du får en blanding
- Ta en del av denne sukkerblandingen i en shaker og tilsett TINE Kremfløte
- Ristes til den så vidt begynner å bli tykk og hell over espresso
- Ta resten av sukkerblandingen og rist forsiktig. Ta en sil og sikt blandingen over drikken
- Brenn toppen av drikken med en Crème Brûlé brenner til det øverste laget av drikken blir karamellisert
- Server med en sukkerstang, som kan benyttes som skje og/eller sugerør



WBC Oslo - Verdensmester 2002 Fritz Storm, Danmark

- Signatordrikk «Cool Lime»

- Brygg 4 espresso og hell over i en stålmutte, og søt espressoen med ca 2-3 ts hvitt sukker
- Hell dette over i annen stålmutte som inneholder ca 5 cl TineMelk Hel, 5 cl TINE Kremfløte og ca 10 isbiter
- Rør om og avkjøl raskt
- Hell over i Martiniglass
- Avslutningsvis hell over kremen som er laget på følgende måte

Krem: Kan lages dagen før og avkjøles i kjøleskap. Visp 2 eggeplommer med 6 ts sukker i en bolle. Deretter vispes ca 1 dl TINE Kremfløte til krem. Tilsett saften av en halv lime og bland dette. Avslutningsvis blander en inn noen dråper av espresso, ca en halv ss. Hell kremen over espressoen i Martiniglassene. Kremblandingen skal være fast nok til at du kan dekorere med flytende sjokolade, uten at sjokoladen faller igjennom.



WBC Boston - Verdensmester 2003 Paul Basset, Australia

- Signatordrikk «Baccino»

Paul Basset benyttet sherryglass fra Ittala Finland til denne drikken

- Bruk saften fra appelsinskall og dypp glassets kant i dette, deretter i honning. Dypp igjen glasset i en kanel- og sukkerblanding
- Fyll bunnen av glasset med ca 1 cl flytende sjokolade (Elfenbenskyst sjokolade ble benyttet av Paul Basset)
- Hell 1 cl TINE Kremfløte og 1 cl sukkerlake bestående av stjerneanis og vanilje (hel)
- Lag espresso og benytt ca 2 cl espresso som blandes forsiktig sammen med krem og sukkerlake
- Pynt med stjerneanis på kanten av glasset og server på asjett, med appelsinskall på kanten av asjetten



WBC Trieste - Verdensmester 2004 Tim Wendelboe, Norge

- Signatordrikk «Tiramisu alla Tim»

Marsalaserup:

- 2,5 del marsalavin (pellegrino dulce)
- 1 del hvitt sukker
- La blandingen småkoke i ca 30-45 minutter, til nesten alt vann har fordampnet, og blandingen har blitt til en tykk sirup. Smak og sørg for at det ikke er noe alkoholsmak

Espresso base:

Bruk Mountain Top, ekstra fancy, vasket kaffe fra Australia, brent til en grad 39-41 på Agtron.

Ingredienser og instruksjon til 4 drinker

(alle ingredienser skal være romtemperert)

- 2 medium eggeplommer
- 1 toppet ts melis
- 3 cl marsalaserup (se til venstre)
- Vispes sammen i en stor bolle med en ballongvisp til det blir luftig
- Bland deretter 10 cl fersk Mascarponeost med ca 3 cl TineMelk Hel til blandingen er nesten flytende
- Hell over eggeplommeblandingen og visp til den er luftig

• Lag 2 doble espresso

• Rør inn 1 ts hvitt sukker i begge espressoene

• Hell over i 4 Martiniglass eller lignende

• Hell Mascarponeblandingen, ca 1 cm, over espressoen. Riv litt appelsinsjokolade (Valrhona) på toppen. Og til slutt server med et smil!



Visste du dette om smoothies?

Smoothies begynte som en trendrikk blant surferne i California på 1970-tallet. Ved å blande yoghurt, banan, frosne bær og frukter fikk de en drikk som smakte både søtt og godt, og som ga ny energi mellom surfeøktene. Smoothies er et lite måltid i seg selv – proppfull av fiber og vitaminer. Den kalde drikken smaker spesielt godt i varmen, men er også en herlig «kosedrikk».



Smoothies lages ved å mose og blande frosne fruktbitar og bær med yoghurt. Nesten alle typer frukt og bær egner seg, bare de er myke i konsistensen, og helst godt modne. Melon, jordbær, banan, blåbær, appelsin, bjørnebær, stikkelsbær, fersken, kiwi og myke pærer egner seg spesielt godt, men her er det bare smak og fantasi som setter grenser. Frisk mynte, persille, basilikum, sitronmelisse, kanel og ingefær kan være gode som smakstilsetninger.

Smoothies som får tennene til å løpe...

Slik lager du smoothies:

*Hell yoghurt i blenderen/food processoren • Tilsett fersk banan • Ha i frosne bær/frukter
La maskinen gå til alt er blandet og det blir en "smooth" drikk. Hell i glass og nyt med en gang.
Ønsker du en søtere smoothie smaker du den til med litt melis eller honning.*

Sure Miner

1 glass
3 dl TINE Yoghurt Melon
1/2 banan
2 dl stikkelsbær, frosset

Banana Blueberry

1 glass
Ca 3 dl (vel 2 beger) TINE Yoghurt
Mild & Lett Blåbær
1/2 banan
2 dl blåbær, frosset
1 dl Mana Blåbær/Aronia



Å gi mat uten drikke er ikke takken verdt.

Nordisk ordtak

Yellow submarine

1 glass
3 dl TINE Yoghurt Melon
1/2 banan
2 dl tropiske bær/ melon, frosset
1 dl Mana Nype/Appelsin eller
Meierienes Juice Appelsin

Rød kos

1 glass
2 dl TINE Yoghurt Jordbær
1/2 banan
2 dl jordbær, frosset
1 dl TINE Yoghurt Vanilje

NB! Ikke ha TINE Yoghurt Vanilje i blenderen sammen med de øvrige ingrediensene. Når du heller smoothiesen i glasset helles først ca halvparten i, så legger du forsiktig i TINE Yoghurt Vanilje med en skje, og deretter has resten av smoothiesen i på toppen.



TIPS & FAKTA

Smoothies glir lett ned, og yoghurten og fruktfibrene gjør drikken matnyttig. Derfor kan smoothies være et alternativ for deg som ikke orker å spise frokost.

Fløyel-smoothie

1 glass
3 dl TINE Yoghurt Skogsbær
1/2 banan
2 dl skogsbærblending, frosset



Nye tider. Nye spisevaner

Den urbane nordmannen spiser stadig flere måltider utenfor hjemmet. Den tradisjonsrike matpakken er snart en saga blott, og for mange yngre mennesker følger nok de andre hjemlige brødmåltidene etter.

Din mulighet er å bli spisestedet for de lette måltidene og de delikate smårettene. Hvorfor nøye seg med å servere verdens beste kaffe før arbeidstid når du kan by på en lekker liten frokost i tillegg? For ikke å snakke om lunsj. Det er ikke bare matpakkene du skal utfordre. Like enkelt og like morsomt er det å fremstå som et fristende alternativ til alle kantine rundt omkring.

På de følgende sidene finner du forslag til enkle, men spennende påsmurte alternativer. Med litt trening er de hurtige og lette å tilberede. Når du først kommer i gang, kan du utvide med dine egne spesialiteter etter hvert.



Påsmurte godbiter for enhver anledning

Ciabatta med Brie

1 ciabatta
2 - 3 skiver Brie Révérend
Røkt, kokt skinke
Blandet salat
TineSmør

Del ciabattaen i to, smør smør på begge sider.

Legg rikelig med salat på den ene delen.

Legg på Brie og skinke. Klipp evt. over litt friske urter og legg på øverste delen av ciabattaen.

Brød med Jarlsberg/ Norvegia og kylling

1 skive grovbrød
TineSmør
Ca 50 g kyllingkjøtt, renskåret
Litt chili
Ruccula eller annen salat
Frisk basilikum
3 - 4 skiver Jarlsberg el. Norvegia

Smør smør på brødskiva, legg på litt salat, ost og kylling. Pynt med litt basilikum og chili i tynne ringer.

NB! Vær forsiktig chili er veldig sterkt.



1 skive grovbrød

TineSmør

1 - 2 tykke skiver Norzola,
eller annen blåmuggost

Melon, i biter

Valnøtter/paranøtter

Friséesalat

Brød med Norzola, nøtter og frukt

Smør smør på brødskiva, legg på skiver med Norzola, noen melonbiter og nøttekjerner.
Litt friséesalat på toppen gjør det ekstra fristende.



FAKTA OM BRØD

Brød er sannsynligvis den eneste maten som spises av alle raser, kulturer og religioner.

Gamle egyptiske skrifter oppfordret mødre til å sende med barna godt med brød og øl til lunsj på skolen.

Å bryte brød er et universalt tegn på fred.

I 1997 produserte bønder i Kansas, i USA, nok hvete til å lage 36,7 milliarder brød, nok til å forsyne alle mennesker på jorda med seks brød hver.

Hvis brødet er dårlig, blir også livet dårlig.

Jan Kjærstad

Ridder- og skinkebagel

1 bagel/ciabatta

TineSmør

2 - 3 tykke skiver Ridder eller skivepakket

Røkt skinke/kalkunpålegg

Blandet salat

Tomatskiver

Basilikum, frisk

Del bagel/ciabatta i to, smør smør på begge deler. Legg rikelig med salat på den ene delen, deretter Ridder i skiver, kjøttpålegg, tomat og evt. rødløkskive. Pynt gjerne med frisk basilikum.

Brunostblings

Grovt rundstykke eller

1 skive grovbrød

TineSmør

TINE Brunost

Smør smør på brødskiva/rundstykket.
Ha på rikelig med brunost i skiver.



Å spise en brødskorpe i fred er bedre enn å innta en bankett med engstelse.

Æsop

Chevre«schive»

1 skive grovbrød
TineSmør
Norsk Chevre frå Haukeli
Flytende honning

Smør smør på brødskiva. Legg på skiver med Chevre og ringle honning over. Dryss gjerne på litt karse eller annet hakket grønt ved servering.

Ostetallerken

Brie Révérend
Ridder, gjerne uvasket
Royal Blue
Timian, frisk

Aprikoser, tørkede
Jordbær
Valnøtter

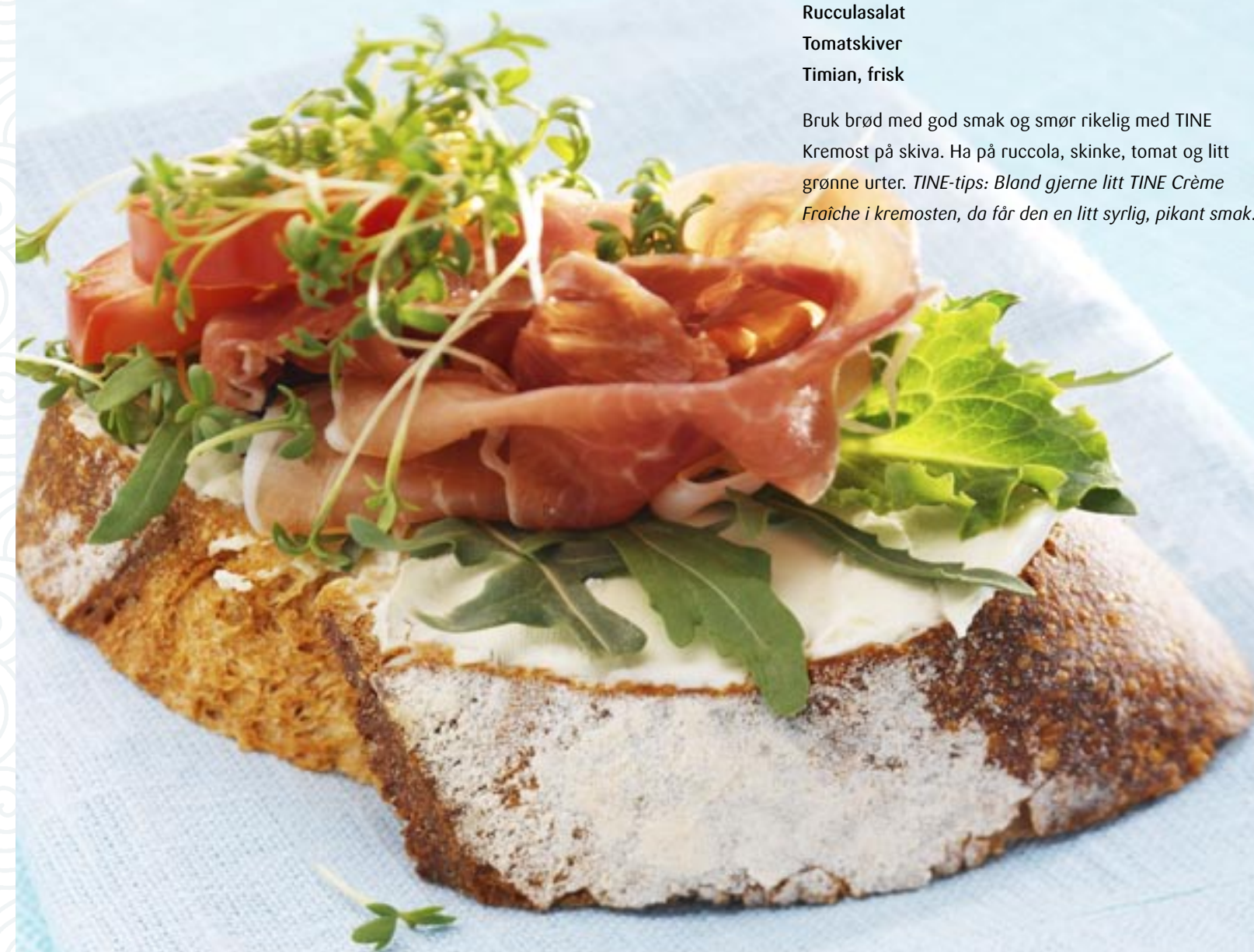
Anrett biter eller skiver av de ulike ostene på en egnet tallerken. Tørket eller frisk frukt passer godt til ost, likeledes nøtter. Brød, gjerne nøytralt, er også godt følge.



Kremostblings med skinke

1 skive brød
TINE Kremost Naturell
Tynne skiver skinke, gjerne Birkebeiner eller Parma
Rucculasalat
Tomatskiver
Timian, frisk

Bruk brød med god smak og smør rikelig med TINE Kremost på skiva. Ha på ruccola, skinke, tomat og litt grønne urter. *TINE-tips: Bland gjerne litt TINE Crème Fraîche i kremosten, da får den en litt syrlig, pikant smak.*



Produktinfo



TineMelk Hel 1 liter

EPD-nr: 705525
Varenr: 6



TineMelk Lett 1 liter

EPD-nr: 705558
Varenr: 164



TineMelk Hel Langtidsh. 1 liter

EPD-nr: 285643
Varenr: 3502



Mana Aronia og Blåbær 1/3 liter

EPD-nr: 186155
Varenr: 777



Mana Tranebær og Bringebær
1/3 liter

EPD-nr: 165795
Varenr: 786



Mana Nype og Appelsin 1/3 liter

EPD-nr: 187815
Varenr: 779



Meierienes Juice Premium
Appelsin Fruktkjøtt 1 liter

EPD-nr: 896555
Varenr: 738



Grønn isTe Lime 1 liter

EPD-nr: 843060
Varenr: 741



isTe Fersken b.i.b. 10 liter

EPD-nr: 358986
Varenr: 749



TineMelk Hel b.i.b. 10 liter

EPD-nr: 708594
Varenr: 12



TINE Kremtopp 38% 250 ml

EPD-nr: 813451
Varenr: 320



TineSmør 1/2 kg

EPD-nr: 545657
Varenr: 1018

Produktinfo



TINE Yoghurt Skogsbær 1/2 liter

EPD-nr: 705889
Varenr: 3502



TINE Yoghurt Melon 1/2 liter

EPD-nr: 705863
Varenr: 562



TINE Yoghurt Vanilje 1/2 liter

EPD-nr: 334441
Varenr: 512



TINE Gräddost i skiver 130 g

EPD-nr: 828855
Varenr: 1835



Brie Reverend 60% 3 kg

EPD-nr: 496984
Varenr: 4600



TINE Norzola 35% 3 kg

EPD-nr: 771865
Varenr: 2022



Norvegia 27% storskive 560 g

EPD-nr: 789776
Varenr: 1480



Jarlsberg 27% storskive 550 g

EPD-nr: 146423
Varenr: 1724



Ridder 38% hotellbrett 560 g

EPD-nr: 239111
Varenr: 1930



TINE Royal Blue 44% 900 g

EPD-nr: 463703
Varenr: 2100



TINE Kremost Naturell 1 kg spann

EPD-nr: 577379
Varenr: 2315



TINE Gudbrandsdalsost
Hotellbrett 560 g

EPD-nr: 423699
Varenr: 2815

