

## Ostexperten Jenny Svensson tipsar om goda ostar till höstmyset

Jenny Svensson, svensk mästare i ostkunskap och vd för Hugo Ericson Ost, syns bland annat i Mitt Köks ostskola i TV4 där hon tipsar om välkomponerade ostbrickor. Här tipsar hon om fyra ostar som passar bra till novembermyset.

– Hösten är här, älgjakten är i full gång och skogen kryllar av trattkantareller i någon vecka till, i alla fall i södra Sverige där vi inte har haft så många frostnätter än. Det är dags för mustiga grytor och robusta rödviner, efterföljt av smarriga och smakrika ostar. Här är fyra ostar som passar utmärkt till ett kraftigt rött vin eller till halvsöta vita viner, säger Jenny Svensson.

**Saint Marcellin** är en mild vitmögelost från Lyon i Frankrike och är välkänd på grund av sin upphovsman Paul Bocuse, kockarnas kock. Osten är tillverkad av opastöriserad komjölk och är täckt av vitmögel.

**Tryffel Pecorino** är en smakrik hårdost ofta från Toscana i Italien, tillverkad av färmjölk och smaksatt med tryffel.

**Livarot** är en smakrik tvättad kittost från Normandie i Frankrike. Osten tillverkas av både pastöriserad och opastöriserad komjölk och känns igen på vasbanden som fästs runt osten.

**Blå ädel** är en mellanstark blåmögelost från Skärvångens bymejeri i Jämtland. Osten tillverkas av pastöriserad komjölk och täcks av aska under lagringen.

*Ostar som smakar lite mer är också ofta ganska salta och passar därför bra med sötare viner.*

*Sharon är min absoluta favorit på fruktfatet just nu och glöm inte att titta efter "färska" torkade fikon, som borde komma snart till väl sorterade butiker.*

**Fakta:**

”Ostbrickan” från Jenny Svensson skickas ut kontinuerligt för att tipsa om vilka ostar som passar bäst för de olika säsongerna. ”Ostbrickan” är för fri publicering och användning för media. Söker ni ytterligare information så tveka inte att slå en signal.

*Hälsningar Jenny*

**För ytterligare information, kontakta:**

Jenny Svensson, vd för Hugo Ericson Ost, tfn: 0706-33 05 99, alt: [jenny@ost.nu](mailto:jenny@ost.nu)

**Bilder för fri publicering kontakta:**

Linnea Jansson, tfn 0706 04 53 31, alt: [linnea.jansson@perspective.se](mailto:linnea.jansson@perspective.se)

*Hugo Ericson Ost, som etablerades redan i slutet av 1800-talet, är ett modernt fullsortimentsföretag som drivs av släkten Ericson tillsammans med en trogen och mycket sakkunnig personal. Hugo Ericson är ett välkänt familjeföretag som drivit ostbutik i Göteborgs saluhall sedan 1889. Grossiströrelsen levererar hundratals ton av vällagrad ost till kvalitetsmedvetna butiker runt om i Sverige. Dessutom erbjuds utbildningar inom ost- och vinkunskap till företag och privatpersoner. Hugo Ericson omsätter cirka 40 miljoner kronor och har 18 anställda.*