



# Gårdoste med fra Holland

Sortimentet hos Dutch Deli omfatter økologiske oste, polser, traditionel lufttørret oksefilet, hjemmelavede marmelader og sennep.

- Jeg flyttede til Danmark i 2011 for at være sammen med min danske kæreste. Jeg blev forelsket i dette land, og det eneste, jeg savner, er min familie, mine venner og mine favorit gårdprodukter fra Holland, fortæller en smilende Marion Huijink fra enkeltmandsvirksomheden Dutch Deli. - I det område, jeg kommer fra, som er et rigtigt bondeområde, er det at være bonde noget at være stolt af, og jeg ved præcis på hvilke gårde, man kan købe de bedste specialiteter.

- Hver gang, jeg har været i Holland, har jeg taget de lækreste oste og polser med hjem til Danmark, fortsætter Marion. „Dutch Deli“ har som mål at forhandle delikatesser med karakter, som ikke findes mange steder, og fra producenter, som ikke massefremstiller deres produkter.

I sortimentet indgår nu 3 gårdoste, som ligger i den absolutte hollandske top over gårdoste.

Ostene fremstilles på små gårde i den østlige del af Holland, hvor Marion selv kommer fra. Ostene fremstilles efter traditionelle metoder.

- Boerenkaas, som er en råmælksost, betyder gårdost eller bondeost. Osten fremstilles af rå komælk, så flest mulige smagsnuancer bevares. Osten har en fyldig og cremet smag og en delikat aroma. „Boerenkaas Specials“ har en naturlig skorpe. Den grå version er vasket med mineraler og har en lidt sød smag. Vores brune ost bliver vasket med karameller. Boerenkaas er et beskyttet navn og har kvalitetsstemplets GTS, en af EU anerkendt „Garanteret Traditionel Specialitet“. Ostene lagres på gården i deres særlige, traditionelle lagringsrum med træhylder og bliver leveret direkte fra bonden til vores kunde. Hver ost, pølse eller marmelade har sin egen historie, og den vil jeg meget gerne fortælle, slutter Marion.

Dyrene (på de hollandske gårdmejerier, red.) går det meste af året ude på de grønne marker, der er fri for kunstgødning og pesticider. I de kolde vintermåneder går de i en dejlig stald med al den plads, de har brug for. Der er kun sundt, økologisk foder på dyrenes menu. Menuen er græs, økologisk hø og majs, fuld af naturlige vitaminer. Ostene lagres på gårdene i deres særlige, traditionelle lagringsrum med træhylder. Kunde kredsen til Dutch Deli omfatter bl.a. førsteklases og kvalitetsbevidste osteputikker, cateringfirmaer, hoteller og restauranter. Dutch Deli oste findes bl.a. hos Åstrædes Ostehus i Køge (se evt. artikel i Fødevaremagasinet marts 2015). Sortimentet hos Dutch Deli omfatter økologiske oste, polser, traditionel lufttørret oksefilet, hjemmelavede marmelader og sennep.