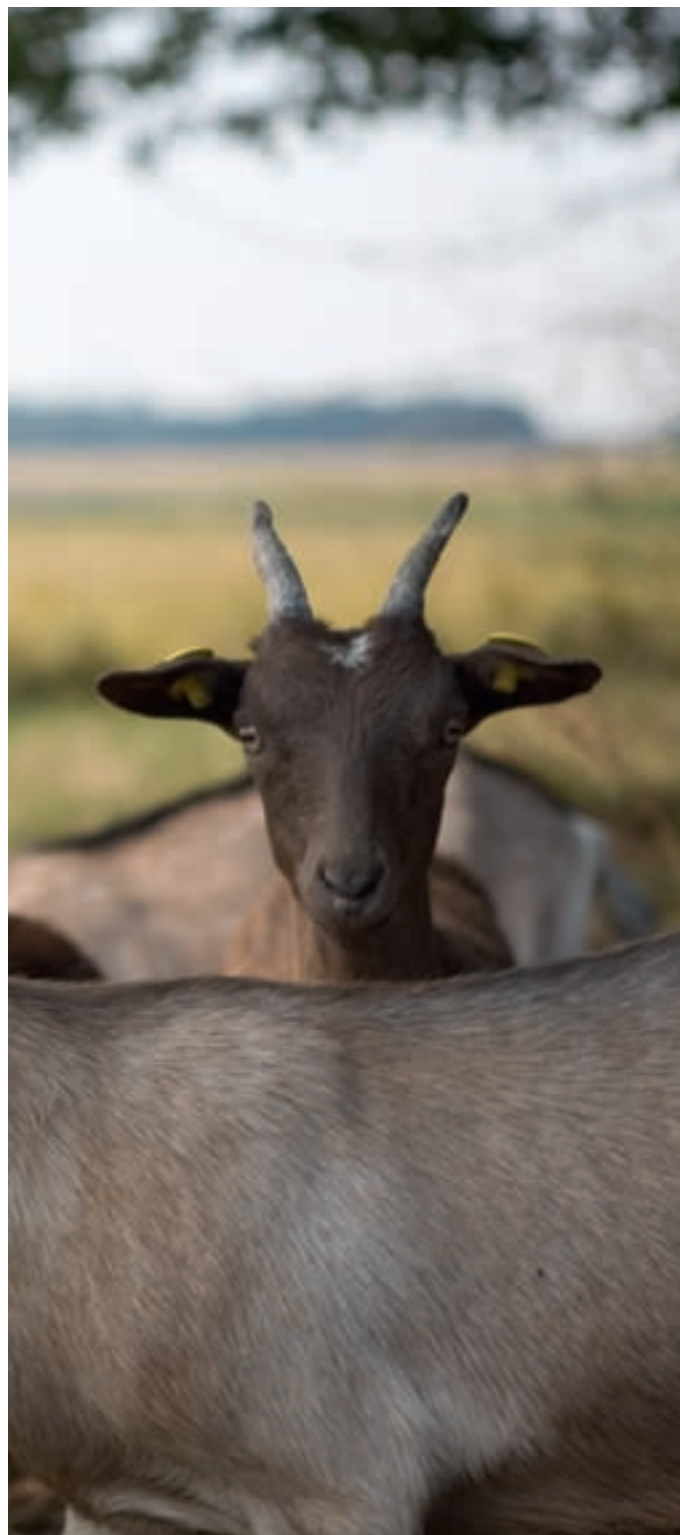




envision:design

Fåreyoghurt. Vores fyldige fåreyoghurter er lavet på ren fåresødmælk fra vores egen bestand af økologiske malkefår. Fåremælken giver yoghurterne en meget blød og rund smag.

Fåreyoghurt Naturel er det friske, milde grundprodukt.

Fåreyoghurt med Jordbær er yoghurt rørt op med danske Økologiske jordbær, økologisk vanille, økologisk rørsukker og økologisk citronskal.

Fåreyoghurt med Rabarber er yoghurt iblandet danske økologiske rabarber, økologisk kanel, økologisk citronskal og økologisk rørsukker.

Yoghurterne egner sig glimrende til morgenmad, dessert og i madlavning. Yoghurt Naturel kan opvarmes uden at skille.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne



KNUTHENLUND

Knuthenlund Gods, Knuthenlundvej 7B, 4952 Stokkemærke.
Besøg også vores gårdbutik eller find os på: www.knuthenlund.dk

Dansk

KNUTHENLUND



Fra vores
gårdmejeri

En frodig verden

På Knuthenlund Gods på Lolland har vi en særlig lidenskab for mejeriprodukter. Så langt tilbage som i 1903 blev mejeristen J.P. Herman Hansen præmieret for sine hvidskimmeloste. Noget, der gjorde ham i stand til at købe Knuthenlund Gods 10 år senere. Nu, 4 generationer senere, tager vi traditionen op igen. Vi har etableret et helt nyt gårdmejeri og mejeriudsalg midt i godsets gamle bygninger. Driften blev i 2007 omlagt til økologi.

Køer er erstattet af økologiske malkefår og geder, der nyder godt af Lollands milde klima og frodige natur. Det er deres friske mælk, der er udgangspunktet for produkterne i Knuthenlunds gårdmejeri. 150 dage om året græsser dyrene på godsets frodige enge. Engene er isået forskellige krydderurter, der er med til at give en fyldig og rund smag til mælken.

Dyr, der har så gode livsbetingelser og får så alsidig og godt et foder, giver en mælk, der i mejeriet kan forarbejdes til helt unikke produkter.

Sammen med naturen har vi gjort os umage. Vi håber, du kan smage det.

Med venlig hilsen



Susanne & Jesper Hovmand-Simonsen



Fårebrie – Hermans Arv. Denne fårebrie er vores stolthed. Den er udviklet efter inspiration fra min oldefar J. P. Herman Hansens hvidskimmeloste. Udgangspunktet er naturligvis vores gode fåremælk, kombineret med håndværksmæssige traditioner. Konsistensen er cremet. Smagen er mild og rund. Fårebrien er præmieret med guldmedalje ved konkurrencerne Nordens Oste 2010 og Premio Roma, Italien 2010.

Gedebric – Kristines Gave. Denne gedebric er skabt til ære for min oldemor. Gedebricen er fremstillet med håndværksmæssig omhyggelighed og baseret på vores egen gode gedemælk. Konsistensen er cremet. Smagen er mild og karakterfuld.

Rødkit – Simonsens Første. Denne Rødkit er Jespers bidrag til ostetraditionen på Knuthenlund. Osten er baseret på høj håndværksmæssig kvalitet kombineret med vores egen gode gedemælk. Konsistensen er cremet mens rødkitten sikrer en markant og fyldig smag. Rødkitten er præmieret med guld ved konkurrencerne Nordens Oste 2010 og World Cheese Awards 2010 i Birmingham.

Faste oste. Knuthenlunds faste oste bærer præg af høj grad af håndarbejde. Ostene er hånddeltet og håndopøst mens de på lageret bliver vasket og børstet manuelt for at danne naturskorpe. Sortimentet består af rene gede- og fåreoste samt 2-mælksoste baseret på en blanding af får- og gedemælk. Ostene har en nøddeagtig smag som udvikler sig yderligere med lagringen. Ostene lagres fra 4-24 måneder. Knuthenlunds faste gedeost er præmieret med guld ved konkurrencen World Cheese Awards 2010 i Birmingham.

Hvidost i saltlage. Mild og cremet ost fremstillet af en blanding af fåre- og gedemælk. Fåremælken giver osten fylde mens gedemælken skaber karakter. Smagen er let saltet. Osten har et friskt og unikt særpræg.

Frisk Gede- og Fåremælk. Vores sødmælk er fra godsets egen bestand af fritgående malkegeder og -får. Dyrene malkes 2 gange dagligt i vores nye malkestalde, hvorefter mælken forarbejdes nænsomt i mejeriet. Fåremælken blev præmieret med Politikens Økologiske guldmedalje 2009.