TINE®

Meierikompendiet

Melk er en næringsrik drikk som har vært brukt av mennesker i flere tusen år. I mange land i verden drikkes melk både av barn og voksne. I Norge drikker vi hovedsakelig melk fra ku, men noe geitemelk blir også brukt.

Visste du at den største bestanddelen i melk er vann? Næringsstoffene i melk består hovedsaklig av protein, fett og karbohydrat (laktose). I tillegg inneholder melken en rekke viktige mikronæringsstoffer som vitamin B2 (riboflavin), vitamin B12 (kobalamin, kalsium og jod. Innholdet av næringsstoffer er forholdsvis likt i kumelk og geitemelk

Næringsstoffer i melk
Melk deles gjerne inn i søtmelk og syrnet melk. Søtmelk blir standardisert til ulikt fett. Syrnet melk som er tilsatt melkesyrebakterier for å få en syrlig aromatisk smak og tykk konsistens. På det norske markedet finnes søtmelk som helmelk, lettmelk og skummet melk, mens Kefir og kulturmelk er velkjente eksempler på syrnet melk.

Klikk her om du ønsker å høre denne teksten opplest av Åshild Lerbak fra Kokkelandslaget.

Melkeveien

Etter at bonden har melket kyrne, kjøles melken ned til 4°C og oppbevares på en egen melketank på gården. Melken hentes to til tre ganger i uken av en tankbil fra meieriet. Før melken pumpes over fra gårdstanken til tankbilen, tar sjåføren prøve av melken og kontrollerer lukt og smak.

På meieriet blir det tatt nye prøver av melken, blant annet en antibiotikatest, før den blir pumpet over fra melkebilen og over på meieritanker. Neste steg for melken er tre viktige prosesstrinn for å bevare mattrygghet og kvalitet: varmebehandling (pasteurisering), standardisering og homogenisering.

All melk som selges i Norge i dag er varmebehandlet (pasteurisert). Dette er for å sikre at melken er fri for eventuelle sykdomsfremkallende mikroorganismer. Vanligvis gis melken en varmebehandling ved 72°C i 15 sekunder, for deretter å bli hurtig nedkjølt til 4°C.

Langtidsholdbar melk, for eksempel laktoseredusert melk, gis en varmebehandling ved høyere temperatur. Dette gjøres for å gi produktet lengre holdbarhet, og at det i uåpnet tilstand kan oppbevares i romtemperatur dersom produktet er tappet på steril emballasje. Vi sier at melken er ultrapasteurisert eller UHT – behandlet, og dette betyr en oppvarming på 135 – 143°C i 3 – 10 sekunder.

I butikken finnes melk med ulike fettprosenter, fra skummetmelk og lettmelk til helmelk og fløte. For å få til dette trenger man to prosesstrinn; separering og standardisering.

Separering betyr kort fortalt at man skiller ut den fettholdige delen av melka fra den tyngre delen med mest vann, slik at man sitter igjen med fløte og skummetmelk. Disse delene kan man igjen kombinere slik at man kan få ulikt fettinnhold i melka etter ønske, og dette kaller man standardisering.

Fettet i melka vil i sin naturlige form flyte opp til overflaten og dele melken inn i to faser/deler. På grunn av dette blir melken homogenisert slik at den forblir homogen eller helt lik i hele kartongen. Kort fortalt skjer dette ved at fettkulene i melka blir knust til bittesmå partikler i en homogenisator, som gjør at de fordeler seg helt jevnt i melka og forblir slik.

Skummetmelk homogeniseres ikke da den er fettfri. Kremfløte homogeniseres heller ikke da de er avhengig av fettets opprinnelige struktur for å kunne piske fløten til krem.

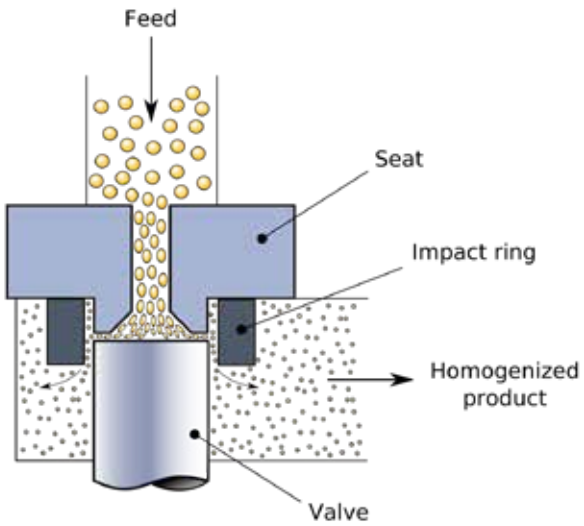
Klikk her om du ønsker å høre denne teksten opplest av Åshild Lerbak fra Kokkelandslaget.

Melkeleksikon

Separere

Melken kommer inn på meieriet og går gjennom en separator hvor melka skilles i kremfløte og skummetmelk.

Skummet melk og kremfløte kan deretter blandes sammen igjen for å oppnå ønsket fettprosent. Vi kaller det for å fettstandardisere.



Homogenisere

Melken homogeniseres slik at fettpartiklene fordeles jevnt i melken.

Det skjer ved at melken presses raskt gjennom en smal åpning ved høyt trykk.

Homogenisering hindrer at fettet flyter opp.

Pasteurisere

Pasteurisering betyr at melken blir kort varmet opp for så å bli raskt nedkjølt. Dette gjøres for å drepe eventuelle skadelige bakterier.

Ultrapasteurisering: er pasteurisering ved høy temperatur – dette gir oss langtidsholdebare produkter.

Melk & fløte - 72 °C i 15 sek
Syrna produkter - 90 °C i 5 min
Langtidsholdbare - 142 °C i få sek

Klikk her om du ønsker å høre denne teksten opplest av Åshild Lerbak fra Kokkelandslaget.

TINE® Matlagningsprodukter

Det er mye kjærlighet i god mat

TINE® Rømme

Er prikken over «i»-en

Som tilbehør til det meste

35 % fett

18 % fett

18 % fett

10 % fett

TINE® Crème Fraîche

Tåler oppvarming

Til varme- og gryteretter

35 % fett

18 % fett

10 % fett

TINE® Fløte

TINE® Kremfløte
Den fineste krem

Til kaker og desserter

TINE® Matfløte
Gjør smaken rundere

Til supper og sauser

18 % fett

10 % fett

Kesam®

Kesam® Naturell
Et smart valg til det meste

Til dipp, dressing og baking

7,1 % fett

1 % fett

TINE® Cottage Cheese

Rik på protein

Til salat, pålegg, baking og tilbehør

4,3 % fett

2 % fett

TINE® Smør

Løfter frem de gode smakene

Til sauser, supper og bakverk

TINE® Meierismør
Kjernet av fersk fløte (1,1%salt)

TINE® Lett Meierismør (- 30 % fett)
Kjernet av fersk fløte (1,1%salt)

TINE® Smør Setertype
Kjernet av fersk fløte
Ekstra saltet (2,5 % salt)

TINE® Smør Usaltet
Kjernet av syrnet fløte
Usaltet.

Løfter frem de gode smakene
Til brød, spekemat og tapas

Kvitseidsmør
Kjernet av syrnet fløte (2,5%salt)

Rømme og Crème Fraîche

Rømme

TINE® Seterrømme 35 % er syrnet fløte og har en fyldig konsistens, og en rik, syrlig og frisk smak. Et produkt med lange tradisjoner i norsk kosthold, og selvskreven til spesielle anledninger. TINE® Seterrømme er hovedingrediensen i rømmegrøt og passer utmerket til spekematen. TINE® Seterrømme kan bli pisket på lik linje som TINE® Kremfløte.

TINE® Lettrømme 17 % og 10 % er syrnet helmelk og kremfløte. Den har en rund, syrlig og frisk smak. TINE® Lettrømme passer perfekt som tilbehør til kjøtt, fisk- og vegetarretter, og som basis i dressinger og dipper.

Crème Fraîche

TINE® Crème Fraîche Original er syrnet kremfløte med 35 % fett. Den har en kremet konsistens, og en rund og god smak. TINE® Crème Fraîche Original er et produkt med svært gode kokeegenskaper. Bruk TINE® Crème Fraîche i sauser, supper og gryter, den gir maten en frisk og syrlig smak. Crème Fraîche kan også vispes. Crème Fraîche kan erstatte rømme i bakverk. Crème Fraîche kan også fryses, men endrer konsistens etter tining. Etter tining er den best egnet til bruk i for eksempel kaker, brøddeiger, vafler osv. TINE® Crème Fraîche Original kan bli pisket på lik linje som TINE® Kremfløte.

TINE® Crème Fraîche Lett 18 % og 10% inneholder mindre fett som vanlig Crème Fraîche. Ingredienser er fløte, modifisert stivelse, emulgator, stabilisator, melkesyrekultur.

Fløte

Fløte er den fettrike delen av melken og er et produkt med mange bruksområder.
Fløte er en rund og fyldig smakshever.

TINE® Kremfløte 38%

Skånsomt varmebehandlet for å
beholde den ferske, friske smaken.
Et allsidig produkt, med lange tradisjoner.
den kan piskes til fyldig og luftig krem
og egner seg i varme og kalde retter
for å gi fylde og rund smak.
Uten tilsetningsstoffer.

TINE® Kokestabil Fløte 18 %

Tåler langvarig koking/oppvarming.
Tåler tilsetning av syre.
Godt egnet til alle typer varme retter,
supper, sauser, gratenger mm.
Glatt, blank og jevn konsistens.
Kan ikke piskes til krem.
Ekstra varmebehandlet for å
øke holdbarheten.

TINE® Matfløte 18%

Litt magrere enn kremfløte.
Tåler et raskt oppkok, men kan ikke koke
over lengre tid uten at den skiller seg.
Godt egnet i supper, sauser og som
dessertfløte til bær og fruktgrøt.
Kan ikke piskes til krem.
Ekstra varmebehandlet for å
øke holdbarheten.

Smør

Smør er et meieriprodukt som inneholder minst 80% melkefett (mens margarin er en fast, formbar blanding av vegetabilsk og/eller animalsk fett og vann).

TINE® Meierismør 1,1 % salt

TINE® Meierismør er kjernet av fersk fløte.

Blir brukt av kokker og matelskere på grunn av sin gode smak og evne til å løfte fram andre smaker.

TINE® Meierismør passer meget godt til baking, steking, i sauser, supper og selvsagt på brødskiven. Husk å ta smøret ut av kjøleskapet en stund før bruk. Da blir det mykere og smaker ekstra godt.

TINE® Usaltet Smør

Smøret er fremstilt av fløte syrnet med kultur av melkesyrebakterier.

TINE® Usaltet Smør blir brukt av kokker og matelskere på grunn av sin gode smak og evne til å løfte fram andre smaker.

TINE® Usaltet Smør har en frisk, lett smørsmak som gjør at det passer perfekt til matlaging, i supper og sauser og til baking. Når du bruker usaltet smør i en oppskrift istedenfor vanlig smør, har du mer kontroll over saltsmaken. Du kan selv tilsette ønsket saltmengde i deigen eller røren, slik at resultatet blir akkurat slik du ønsker.

Smør (forts.)

TINE® Smør Setertype 2,5 % salt

TINE® Smør Setertype er kjernet av fersk fløte.

Blir brukt av kokker og matelskere på grunn av sin gode smak og evne til å løfte fram andre smaker.

TINE® Smør Setertype er ren og kraftig, salt og god. Den er selvskreven på brødskiven, til flatbrød, til spekemat, koldtbord og grøt. Husk å ta smøret ut av kjøleskapet en stund før bruk. Da blir det mykere og smaker ekstra godt.

Kviteseidsmør 2,5 % salt

Kviteseidsmør er bygd på tradisjoner fra Kviteseid i Telemark og er kjernet av rømme (syrnet fløte) på gammeldags vis. Det produseres på TINE® Meieriet Sør Setesdal, som er Norges minste meieri.

Kviteseidsmør er spennende og eksklusivt, og gir en ekstra god smaksopplevelse. Smøret er spesielt godt til tradisjonsmat som spekemat og rakfisk, til steking, på brød og i matlaging..

Klaret

Klaret smør er smør hvor vann og øvrig tørrstoff fra melken er fjernet slik at det gir et produkt med 99,9 % fett.
Klaret smør tåler høyere temperaturer enn øvrige smørvarianter.

TINE® Laktosefri

Noen har allergi for melkeprotein, andre kan være laktoseintollerante. For de med laktoseintolleranse finnes det mange laktosefrie produkter. Alle oster, med unntak av ferskoster og brunost, er naturlig laktosefrie.

Se tine.no/merkevarer/tine-laktosefri

Ost

Selve definisjonen på en ost er det ferske eller modnete produktet vi får ved koagulering (stivnet) av kaseinet (ostestoffet) i melken.

Det som er igjen av melken etter at ostestoffet trekkes ut er myse, det brukes til mange forskjellige produkter som brunost, kraftfôr, proteinpulver og i sjokolade- og isproduksjon.

Osteproduksjon - ysting
Selve osteproduksjonen består av mange ulike trinn.
TINE pasteuriserer all melk før den standardiseres for å få rett fett- og proteininnhold i de forskjellige ostene.

Pasteurisert:
Melken varmes opp til 72 grader i 15 sekunder, for å fjerne uønskede bakterier.

Upasteurisert:
Oster produsert på upasteurisert melk, kan ha en mer fremtreden smak og lukt enn oster produsert på pasteurisert melk.

All ost som er produsert av TINE er pasteurisert. Det er mange norske gardsoster som er upasteuriserte, de har som regel melk fra et eller få steder og har full kontroll på kvaliteten hele veien. Norge har et stort mangfold av fantastiske oster fra sør til nord.

Osteproduksjon – ysting

Alle oster har sin egen helt spesielle starterkultur som tilsettes melken først.

Det finnes ulike måter å skille ut ostestoffet i melken:

Løpefelling
Ved å skille melken ved hjelp av et enzym: løpe (melken begynner å koagulere etter tilsetting av løpe)

Det finnes flere typer løpe: (hvis ikke annet er oppgitt i innholdsfortegnelsen er det alltid animalsk løpe)

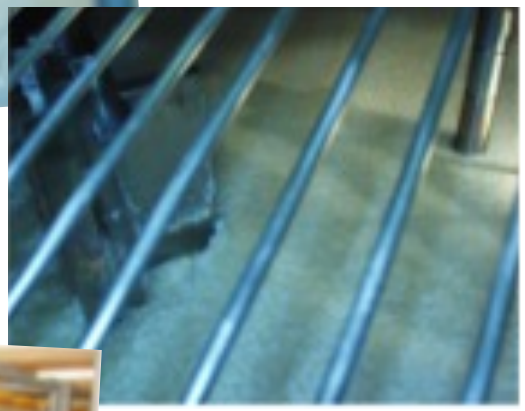
Mikrobiell løpe (TINE® bruker denne, da er også ostene egnet for vegetarianere)

Vegetabilsk løpe (disse ostene er egnet for vegetarianere)

Animalsk løpe (hentes fra storfe- eller kalvemager)

Syrefelling
Ved å forsiktig varme syrnet melk, til ostestoffet koagulerer seg

Koagulering



Skjæring/røring

Modning

Pressing/forming

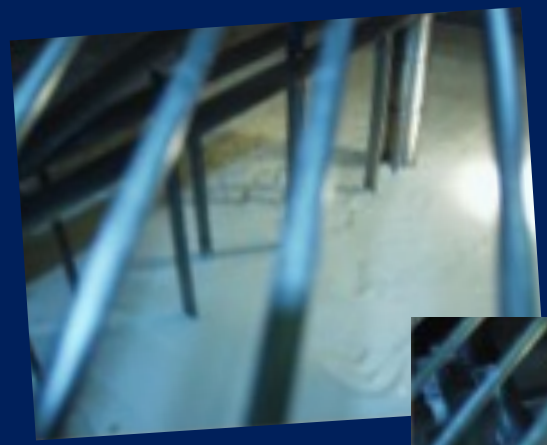
Osteproduksjon – ysting

Etter koagulering, kuttes ostemassen i små terninger. Slik at mysen skilles ytterligere ut.

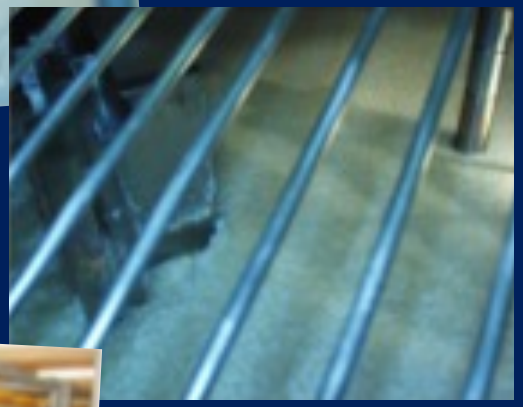
Ostemassen røres og varmes slik at osten får den fasthet som er ønsket. Mysen blir fjernet og noen oster presses først i en forpresse, og deretter i formene. Myke oster blir som regel ikke presset, men siger sammen av sin egen vekt i formene.

Dette gir osten den endelige formen og fasthet.
Til slutt saltes osten i saltlake og modnes.
I løpet av de tre-fire ukene i modningsprossessen brukes laktosen/melkesukkeret til å utvikle lukt og smak. Etter dette kan de fleste modnete oster kalles naturlig laktosefri.

Noen oster, som Jarlsberg og Sveitser utvikler også gass som gir de fine store hullene.



Koagulering



Skjæring/røring

Modning

Pressing/forming

Ostefamilier

Fastost
Ost med lang holdbarhet, konsistensen kan variere fra den hardeste parmesan til halvfast gräddost.

Hvitmugg
Hvitmuggostenes kjennetegn er det hvite, fløyelsaktige muggen som dekker ostens overflate. Den er med på å modne og gi osten karakter.

Blåmugg
Blåmuggost har muggdannelsen inne i osten, som gjør at den modnes innenfra og utover.

Kittmodnet
Kittmodnede osters konsistens kan være fra faste til myke.
De har ofte en litt bløt, gul-oransje overflate og markant lukt.

Ferskost:
Kremost gjennomgår ingen modning og er derfor spiseklar med en gang.
Salatost er umodnete oster som f.eks Feta

Smelteost
Smelteost er omsmeltede fastoster der konsistensen vil variere fra smørbar til halvfast. Ostene modnes ikke og har en relativt nøytral smak.

Chevre
Chevre er fellesbetegnelsen på mykoster som er laget av geitemelk.

Norske tradisjonsprodukter
Gamalost, Pultost, Skjørost, Brunost osv.

Fastoster

Her ligger også våre klassikere som Norvegia, Jarlsberg, Sveitser og Norsk Alpeost.
Vi tilbyr disse ostene i mange modningsgrader slik at de er deilig til hverdagsbruk og elegante til fest.

Når vi lagrer disse ekstra lenge i Ostebanken utvikler de mer sammensatt og fyldig smak.
Ostene vil bli noe hardere og kortere i konsistensen, de oppleves som om de smelter i munnen.
F.eks. Norvegia er som ung snill i smaken, den skifter helt karakter etter 2-3 år i Ostebanken. Den blir fantastisk spennende og fyldig i smaken, den har også tydelige tyrosinkrystaller som knaser godt mellom tennene.

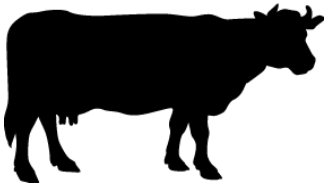
Tips:

På osteanretninger, som pålegg, i salater, pizza, brød, rulade, supper, pai, ostepinner og tortillas.
Fastoster passer dessuten ypperlig til marinering og gratinering.

Jarlsberg XO

Den karakteristiske Jarlsbergsmaken har gjort osten kjent over store deler av verden. Den har en fyldig, litt søtlig og nøtteaktig smak. Denne distinkte smaken gjør at den blir et naturlig midtpunkt i smaksbildet i en matrett. Osten egner seg veldig bra til gratineringer som ung og blir en juvel på ostetallerkenen som eldre og moden. Jarlsberg® XO 15 mnd blir mer smaksrik og utvikler nydelige ostekrystaller.

Norsk Alpeost



En fast, gulhvit ost med rik og fyldig smak. Svært god aroma og lang, fruktig ettersmak. Karakteriseres ved utstrakte tyrosinkrystaller.

Osten modnes på søreuropeisk vis i 6-9 måneder til den oppnår optimal smaksbalanse og konsistens. Ystet ved vårt meieri i Elnesvågen utenfor Molde, av frisk melk fra gårder rundt Romsdalsalpene

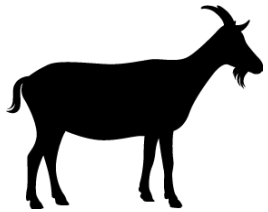
Osten kommer i tre modningsgrader: 7-17 mnd, vellagret 17-27mnd og vellagret 27-37mnd.

Vellagret 17-27mnd

7 - 17mnd

TINE
YSTERIENE

Kvitlin



Kvitlin er en fastost laget av geitemelk med små runde hull. Den har smidig og skivbar konsistens. Smaken er ren, svakt syrlig, fyldig og artstypisk. I denne unike kritthvite, lagrede osten fra Sunnmøre er det brukt melk fra lokale geiter.

Ysterne i Ørsta har samlet mye erfaring og kompetanse innen osteproduksjon siden den første osten ble laget på dampmeieriet tilbake 1889. I 2003 ble den første faste hvite geitosten lansert. Oppskriften er den samme fra den gang.
Mye omtanke og arbeide er lagt i å oppnå den høye kvaliteten på geitemelken.

Produksjonsmetoden, der mye gjøres manuelt, bidrar også til å få frem den unike smaken som Kvitlin har i dag.

TINE
YSTERIENE

Ostemodning

Norvegia® - 3 mnd

3 mnd
Mild og halvfast

Norvegia® - 15 mnd Ekstra Vellagret

5 mnd
Noe fyldigere

Norvegia® - 3 år Reserve

3 år
Noe magisk skjer
Rikere og fyldigere
med fastere konsistens.
Kan knase mellom tennene.

Norvegia® - 5 år Special Reserve

5 år
Smaksopplevelse
utenom det vanlige.
Fyldig, nesten fet smak.
Fast konsistens, og brekkbar.
Knaser godt mellom tennene.

Kittmodnet ost

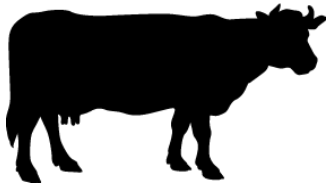
Kittmodnede osters konsistens er alt fra faste til bløte, og de kjennetegnes ved en overflate som i farge varierer rundt gult. De kan ofte få en markant lukt, men lukt og smak vil ikke alltid følge hverandre.

Disse ostene påsmøres en spesiell modningskultur, men noen ganger finnes dette i modningslokalet og ostene blir kittmodnet naturlig. Under modningen vil ostene vaskes ned og påsmøres denne kulturen flere ganger, alt etter hvor sterk smak som ønskes. Noen ganger kan det også være innslag av både hvitmugg og blåmugg i skorpen

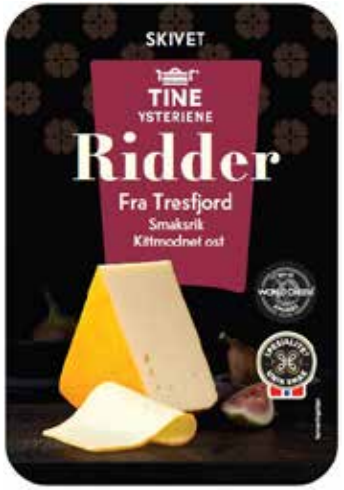
Eksempler på kittmodnede oster:
Ridder® - TINE® Port Salut – Eiker Tilsiter – Munster – Raclette - Munkeby

Tips:
Ostefat, snacs, pålegg, i matlaging og dessert
Gir god fyldig smak i gratineringer.

Ridder®



Ridder® er en halvfast, kittmodnet ost med enestående fyldig, pikant smak og aroma. Den har en orangegul farge, smidig konsistens og orangegul spiselig kitt-overflate. Ridder® har vært produsert ved Tresfjord helt siden 1969. Vi skiller mellom «vasket» og «uvasket» der Classic har fått beholde kittmodningslaget og har dermed mest smak og lukt.



TINE
YSTERIENE

Hvitmuggost

Hvitmuggostenes kjennetegn er det hvite, fløyelsaktige belegget som dekker ostens overflate.

Dette belegget dannes ved at hvitmuggkulturen tilsettes ystemelken, eller sprøytet direkte på osten, og så vil det vokse på utsiden der det kommer oksygen til.

Hvitmuggostene kan deles inn i to undergrupper: Camembert og Brie. Forskjellen er i hovedsak at en camembert ikke kan være større enn 250 gram, mens en brie er fra 1,5 til 3 kg. Det er også mer fett i en brie.

Hvitmuggost kan være stabilisert og ustabilisert. En stabilisert brie/camembert er spiseklar fra første stund. En ustabilisert brie modnes på tradisjonell måte, utenfra og innover.

Når osten er ny har den en helt fast kjerne. Denne kjernen vil forsvinne ettersom osten modner. Når kjernen er myk er osten fullmodnet.

Tips:
Ostefat, som snacks eller dessert, gjerne bakt; server med en bærsaus eller frukt. Disse ostene har ofte et lit smøraktig eller fløtepreget smak som tåler både søtt og salt tilbehør.

Dovre

Dovre Norsk Brie er spennende oster med karakter. De har myk konsistens og mild smak. Ostene har lokal tilknytning da det kun er benyttet lokal kumelk fra Dovre og Lesjaområdet.

Peppervarianten tilsettes mild og aromatisk grønn pepper. Dette gjør den til en slående smaksopplevelse.

Dovre Norsk Brie Økologisk ble utviklet med ønske om å lage en særegen brie med litt mer smak enn den tradisjonelle norske varianten. Denne hvitmugg-osten er en ustabilisert brie.
I moden tilstand har den en kremaktig konsistens. Osten har en fløyelsmyk, hvitaktig skorpe. Den har en frisk, pikant og syrlig smak med lang og spennende ettersmak.

Dovre Hvitmuggost av ku- og geitemelk er en spennende hvitmuggost med særpreg. Osten er laget av halvparten ku- og geitemelk. Sammensetningen av melken gir en pikant, men mild ost med bløt konsistens og en fin og rund ettersmak. Bruken av geitemelk gjør også osten hvitere.

Dovre Norsk Camembert er en bløt, modnet hvitmuggost som gir franske vibber. Den har en fløyelsmyk, hvitaktig skorpe. Inni er osten kremfarget. Smaken er frisk og syrlig, med en mild og behagelig ettersmak.

TINE
YSTERIENE

Blåmuggost

Blåmuggoster har i motsetning til hvitmuggoster muggdannelsen inne i osten.
Denne muggkulturen er avhengig av luft for å utvikle seg. Dette oppnås ved at man før den første lagringen stikker osten med nåler slik at det skapes luftrom i osten.
Osten vil da begynne å modne innenfra og utover.

I denne familien finner vi også oster som kombinerer blå- og hvitmuggskultur.
Disse ostene vil stort sett modne som en hvitmuggost, men likevel ha en mild blåmuggsmak.

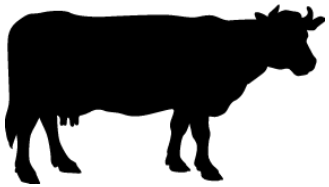
Eksempler på blåmuggost:
Selbu Blå® - Selbu Norzola® – Kraftkar – Roquefort (upasterurisert fåremelk) – Gorgonzola – Stilton

Eksempler på blå - og hvitmuggost:
Bresse Bleu - Saga Classic - Cambozola

Tips!

Til ostefat, som smakstilsetning i sauser, ostekremer, dressinger og dipper. I salater, ostesufflé og pastaretter.

Selbu Blå®



Selbu Blå® er en norsk blåmuggost av ypperste kvalitet som er utviklet spesielt for norske ganer. Osten er aromatisk og fyldig, og den har en myk og kremaktig konsistens. **Selbu Blå® Mykere** er den mildeste og **Selbu Blå® Ekstra Modnet** har mest smak siden den er lagret dobbelt så lenge som de andre.

TINE
YSTERIENE

Chevre

Chevre er det franske ordet for geit. I Frankrike blir ordet brukt om oster laget av geitemelk: fersk, hvit- og blåmuggvarianter. Fastost av geit ligger under fastostfamilien.

Norge har i dag etter mange års felles arbeid en av verdens friskeste geitebestand som gir den høyeste kvalitetsmelk. I dag er norsk geitemelk mild, frisk og syrlig.

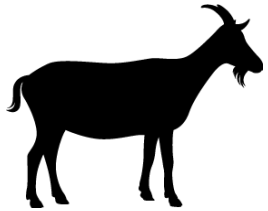
Det finnes veldig mange nydelige geitemelksoster fra både TINE og Norske Gardsysterier på markedet.

TINEs Haukeli Ysteri i Telemark er vårt aller minste med bare 12 ansatte som yster både ferske og lagrede chevrevarianter

Eksempler på chevre:
Kubbeost, Lille Aske, Crottin de Chavignol,
Monte Enebro, Sainte Maure de Touraine.

Tips
Deilig som dessertost, men kan også brukes i matlaging for eksempel til gratinering og salat. Serveres den som den er bør den tempereres for at smaken kommer til sin rett.

Chevre



Melka blir syrnet og tilsatt løpe, før de erfarne ysterne presser ostemassen til små kubber/pølser.

Den røde Naturell og den lysegrønne med Ramsløk er ferske. Den mørkegrønne varianten tilsettes kvitmugg og den lilla får i tillegg finmalt aske. Deretter blir osten lagt til modning og pleiet videre til den får sin karakteristiske friske og syrlige smak med innslag av salt, umami, sopp og mild pepper.

Haukeli Ysteri ble stiftet i 1938 og i 2002 ble den første norske chevre ystet. Chevre har en spesiell produksjonsmetode og mye av arbeidet gjøres manuelt. Geitene går fritt på sommerfjellbeite på stølene mellom Øst- og Vestlandet, det resulterer i førsteklasses ystemelk.

SPESIALITET UNIK SMAK

2019-20 WORLD CHEESE AWARDS SILVER

TINE YSTERIENE

Smelteost

Smelteost lages av oppmalt diverse fastoster, tilsatt vann, smeltesalter, smakstilsetninger og eventuelt andre tilsetninger. Osten røres og varmebehandles ved ulik temperatur avhengig av hvilken ost som skal fremstilles.

Ostene modnes ikke og har en relativt nøytral smak. Det er derfor vanlig å tilsette smaksstoffer som frukt, skinke, reker, krydder, valnøtter osv.

Eksempel på smelteost:
FRYD Crème Kirsebær, **Norvegia Baconost**, **Taffelost** og **TINE® Burgerost med norsk cheddar**

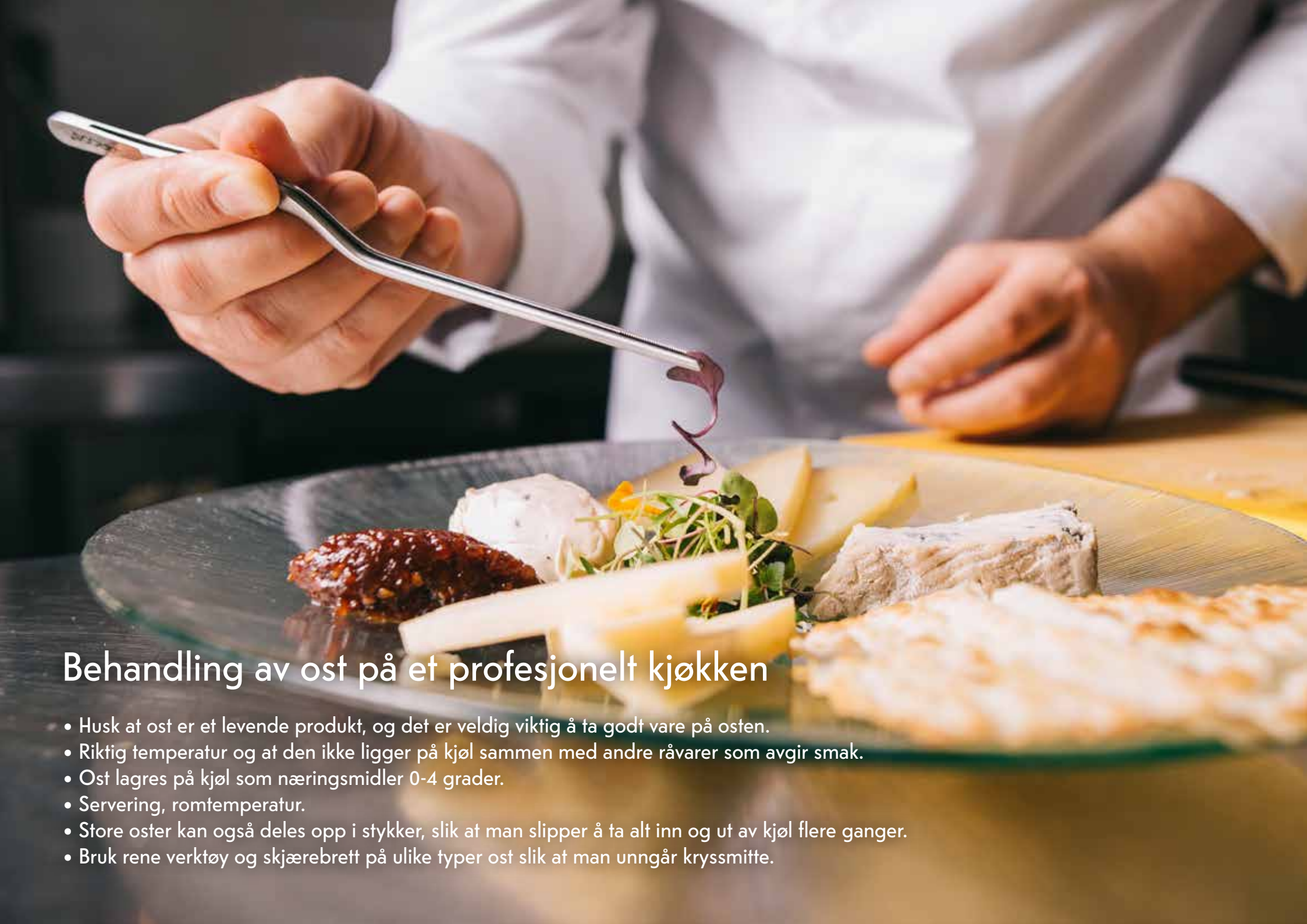
Tips:
Egner seg ypperlig som turmat da den ikke trenger kjøling. Som burgerost egner den seg spesielt for sitt lave smeltepunkt.

Ferskost: Kremost og Salatost

Vi skiller mellom to retninger i denne gruppen ost.

Kremost gjennomgår ingen modning og er derfor spiseklar med en gang. Ostene har naturlig kremet konsistens og er milde på smak. Det er vanlig å tilsette smak i form av krydder, urter og annet. Ostemassen egner seg ypperlig til baking.

Salatost er et forholdsvis nytt begrep som favner mye forskjellig. Det kom fram da Feta ble et beskyttet navn, da ble alle oster i denne gruppen som ikke er laget i Hellas døpt om til salatost. Det har også blitt et slags samlebegrep for alle oster som brukes på denne måten: feta, mozzarella og marinert ost.



Behandling av ost på et profesjonelt kjøkken

- Husk at ost er et levende produkt, og det er veldig viktig å ta godt vare på osten.
- Riktig temperatur og at den ikke ligger på kjøl sammen med andre råvarer som avgir smak.
- Ost lagres på kjøl som næringsmidler 0-4 grader.
- Servering, romtemperatur.
- Store oster kan også deles opp i stykker, slik at man slipper å ta alt inn og ut av kjøl flere ganger.
- Bruk rene verktøy og skjærebrett på ulike typer ost slik at man unngår kryssmitte.

Servere ost

Ost er et godt produkt til mersalg, som buffet, ostevogn, ostefat og enkeltretter.

Ost passer inn i alle menyer og hever et allerede godt måltid. Ost smaker best når den er temperert, og de fleste oster får frem den gode smaken og aromaen etter cirka 1 time i romtemperatur. Likevel bør osten skjæres mens den er kald fra kjøla – tempererte oster er myke og sprøe, og vanskelige å skjære i pene stykker.

Det som er til overs går fint å bruke i andre retter. I lasagne, pizza, løksuppe, sufflé eller til gratinering passer blant annet fastostene perfekt. Med litt rømme/crème fraîche er det enkelt å lage forskjellige ostekremer og dressinger av det som er igjen av blåmuggostene. Rester fra mange forskjellige oster kan brukes i salater og supper, mens andre kan skjæres i små biter og severes som kanapéer.

Hvordan lage et ostefat

Hva et ostefat skal inneholde og hvordan det skal se ut avgjøres først og fremst av hva det skal brukes til. Anledningene kan være alt fra en forrett, dessert, ostetallerken eller til et stort ostebord.

Antall gjester og oster

Det skal heller ikke være like mange oster på alle typer fat. En forrett trenger ikke mer enn 1 type, f.eks **Norsk Chevre Haukeli Kvitmugg**. Grill den lett med akasiehonning på en toast og server den med en liten grønn salat med bringebærvinaigrette og tørristede pinjekjerner.

På ostefat der det er få gjester som skal nyte det kan det være lurt å gå ned på antall oster og opp i kvalitet. Til desserttallerkenen bør det velges to eller tre oster med historie og kvalitet. En nydelig dessert kan være to godt modnede oster som **Selbu Blå® Ekstra Modnet** og **Dovre Norsk Brie Økologisk** med rødvinskokt pære.

På det store ostebordet er det lurt å ha både milde og kraftige oster. Det bør være fastost, hvitmugg, blåmugg, kittmodnet og chevre med.

Tidlig eller sent på dagen

Tidspunktet når osten skal spises har også innvirkning på hvilke oster som bør velges.

Tidlig på dagen passer mildere smaker enn på kvelden.
På et ostefat til lunsj vil det passe med **Dovre Norsk Camembert**, **Selbu Blå® Mykere** og **Vellagret Sveitser**.

Hvor mye ost?
Ostefat ca. 200-250 gr. pr pers
Forrett ca. 75-100 gr. pr pers
Dessert ca. 100-125 gr. pr pers
Snack ca. 50-75 gr. pr pers

Tilbehøret er nesten like viktig som osten

Før brukte vi stangselleri, paprika, reddiker og druer til ostene, nå er søtt tilbehør som tørket frukt og nøtter mer aktuelt. Det viser seg at grønnsaker har en del bitterstoffer som kan forstyrre ost- og vinsmaken. Tenk at jo saltere og mer krydret ostene er, desto søtere kan tilbehøret være. I tillegg velger vi helst fra varer som er i sesong; moden frukt og bær.

Jo mer krydret og salt osten er, jo søtere kan tilbehøret bli. Smør, akasiehonning og øl- og granskuddsirup.

Kjeks og godt brød (eventuelt flatbrød).

Salte kjeks passer til fete og søte oster, men noen foretrekker at kjeksen ikke smaker noe særlig.

Søte marmelader og syltetøy.

Det har blitt veldig populært med chili- og tomatmarmelader og løkkompotter, men pass på at de ikke er for sterke.

Tips!

Bær er pene å se på, men har ganske syrlig smak. F.eks. er rips bedre å velge som gele eller syltetøy. Spekemat og oliven kan gi ostefatet en tapas opplevelse. Bruk forskjellige kjeks; sprø, søt og salte. Trenger ostefatet noe mer matnyttig er både baguetter og nøtte- og fruktbrød nydelig til.

Bruk gjerne
moden frukt, om mulig;
Plommer, epler og søte pærer.
Jordbær når de er i sesong.
Dadler, ferst eller tørket fiken
og tørket fruktblandinger.
Bruk gjerne lokal spekemat
Mørk sjokolade passer også,
gjerne type 70 %
Spesielt til Gamalost;
Seterrømme og
tyttebærsyltetøy
Pecan-, pistasj- og
valnøtter passer godt

Drikke til ost

Hvis man ønsker noen tommelfingerregler kan man si:
Bruk alltid brød eller kjeks som er nøytrale i smak og ikke "stjeler" smaksoppmerksomhet fra drikken eller osten.

Gode alkoholfrie drikke kan være juice, most, vin, øl, cider og lignende produkter.

Hvitvin passer ofte bedre enn rødvin til ost fordi fet og salt ost krever høy friskhet.

Saltet i osten passer vin med sødme.

Saltet i osten forsterker garvestoffene i rødvin.

Rødvin med garvestoffer passer bedre til fast og kornete ost enn til myk og glatt.

Utviklet vin passer til de aller fleste oster
Drikkevalget må ha høyere konsentrasjon til lagret ost enn til fersk.

Unge, fruktige viner passer best til fersk ost.

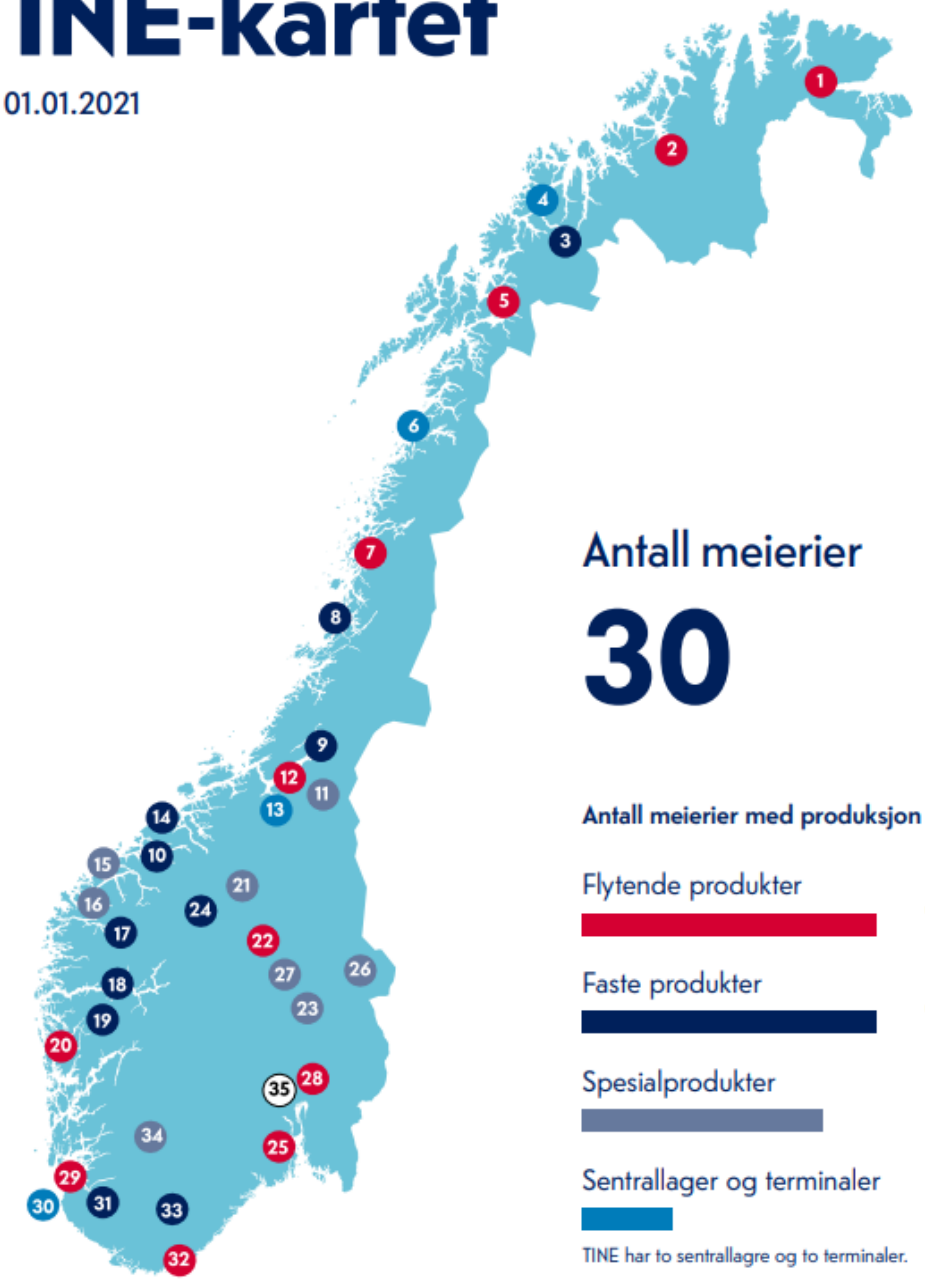
Øl og cider er også gode drikkevalg til ost.

Moderat bittert øl, eplesider, oransjevin eller sherry & Madeira kan erstatte hvit- eller rødvin til mange oster.

Dette er TINE

TINE-kartet

Pr. 01.01.2021



Antall meierier

30

Antall meierier med produksjon av:

Flytende produkter **11**

Faste produkter **11**

Spesialprodukter **8**

Sentrallager og terminaler **4**

TINE har to sentrallagre og to terminaler.

1. **1. TINE Meieriet Tana**
   Søtmelk, Kesam®, fløte, melkeringe, rømmekolle, proteinyoghurt, smør, kulturmelk, skummet kulturmelk, lager og distribusjon
2. **2. TINE Meieriet Alta**
   Søtmelk, fløte, lager og distribusjon
3. **TINE Meieriet Storsteinnes**
   Norvegia®, brunost, nøkkelost, Balsfjord, Ekte hvit geitost, leieproduksjon
4. **TINE Terminal Tromsø**
   Lager og omlasting
5. **TINE Meieriet Harstad**
   Søtmelk, økologisk melk, rømme, fløte, juice, lager og distribusjon
6. **TINE Terminal Bodø**
   Lager og omlasting
7. **TINE Meieriet Sandnessjøen**
   Søtmelk, tørrmelk, smør, fløte, lager, omlastning og distribusjon
8. **TINE Meieriet Sømna**
   Norvegia®: Original, Fyldig og Lettost. Østavind®, norsk gräddost
9. **TINE Meieriet Verdal**
   Norvegia®: original og økologisk, Jarlsberg®, gräddost, smør, Bremykt®, norsk cheddar, tørkede myseprodukter
10. **TINE Meieriet Tresfjord**
    Ridder®, norsk Port Salut
11. **TINE Meieriet Selbu**
    Normanna®, Selbu Blå® – alle varianter, Selbu Norzola®, Kybos, ternet marinert Jarlsberg®
12. **TINE Meieriet Tunga**
    Søt og syrnet melk, fløte, Biola®, Go'morgen® Yoghurt, økologisk kefir, frokostyoghurt, økologisk melk, lager og distribusjon
13. **TINE Sentrallager Heimdal**
    Revet, skivet og stykket ost, pakking, lagring, eksport
14. **TINE Meieriet Elnesvågen**
    Jarlsberg®, norsk sveitser, nøkkelost, norsk alpeost, Norvegia®
15. **TINE Meieriet Ålesund**
    Søt og syrnet melk, fløte, Piano® desserter, kremer og sauser, iskaffe, YT®, Sjokomelk, lager og distribusjon
16. **TINE Meieriet Ørsta**
    Edamer, Kremgo®, Snøfrisk®, TINE® Kremost, kremostbase, leieproduksjon
17. **TINE Meieriet Byrkjelo**
    Norvegia®, brunost, edamer, porsjonspakking Norvegia®
18. **TINE Meieriet Vik**
    Gamalost, Mylsa, bringebærjuice
19. **TINE Meieriet Voss**
    Norvegia®, dravle, leieproduksjon
20. **TINE Meieriet Bergen**
    Søtmelk, fløte, juice, lager og distribusjon
21. **TINE Meieriet Dovre**
    Dovre Ysteri: norsk brie og camembert, Snøhetta
22. **22. TINE Meieriet Frya**
    Søt og syrnet melk, rømme, cottage cheese, Yoplait® og TINE® Yoghurt, gresk yoghurt, fløte, lager og distribusjon
23. **TINE Meieriet Brumunddal**
    Laktosefrie produkter, langtidsholdbare konsummelkprodukter, smaksatt melk, juice, desserter, YT® Protein, Gryr®, E+®, ingrediens- og melkepulverprodukter, melkekonsentrater
24. **TINE Meieriet Lom & Skjåk**
    Brunost, søst- og gommeprodukter
25. **TINE Meieriet Sem**
    Søtmelk, økologisk melk, fløte, lager og distribusjon
26. **TINE Meieriet Trysil**
    Pultost
27. **TINE Meieriet Tretten**
    Smelteost, grøter, desserter, honning
28. **TINE Meieriet Oslo**
    Søt og syrnet melk, økologisk melk, økologisk kefir, fløte, yoghurt, rømme, juice, iste, lager og distribusjon
29. **TINE Meieriet Sola**
    Søt og syrnet melk, økologisk melk, fløte, lager og distribusjon
30. **TINE Sentrallager Klepp**
    Revet, skivet og stykket ost, pakking, lagring, import
31. **TINE Meieriet Jæren**
    Jarlsberg®, Norvegia®, norsk mozzarella, pizza-topping, smør, Brelett®, smørolje, prim, tørkede myseprodukter
32. **TINE Meieriet Kristiansand**
    Søt og syrnet melk, fløte, lager og distribusjon
33. **TINE Meieriet Setesdal**
    Rømmegrøt, Ryfylkegome. Smør: økologisk, laktosefritt, krydder- og kuvertsmør, Kviteseidsmør, ekstra saltet Setesdalssmør
34. **TINE Meieriet Haukeli**
    Frozen curd, norsk chèvre
35. **TINE SA Hovedkontor Oslo**

Meieriaktører i Norge

I Norge er det flere meieriaktører som leverer produkter til befolkningen. Det er både kommersielle meieriselskaper som TINE, Q og Synnøve Finden og flere ysterier som leverer ost. Det er også mange frittstående småskalaprodusenter. Vi gir dere her en kort introduksjon på de tre største meieriselskapene i Norge

TINE

Produserer: Melk, fløte, ost og spesialost, prim, yoghurt og andre syrnet produkter, smør, rømme, crème fraîche, kesam, puddinger

Antall meierier: 30
Antall ansatte: 5400
Eierform: Samvirke (9000 bønder eier TINE)

Oppstartsår: 1928

Q-Meieriene

Produserer: Melk, fløte, ost, yoghurt, skyr, rømme, crème fraîche

Antall meierier: 2
Antall ansatte: 300 +
Eierform: AS (Eies av Kavli Holding)

Oppstartsår: 2000

Synnøve Finden

Produserer: Ost, prim, yoghurt, smaksattsmør

Antall meierier: 2
Antall ansatte: ca. 250
Eierform: AS (Eies av Scandza)

Oppstartsår: 1996
(Synnøve Finden Norges første kvinnelige oste gründer, startet sin osteproduksjon i 1928)

Kilde Q-Meieriene: https://www.q-meieriene.no/om-q-meieriene/historien-om-q (okt 2022)
Kilde to: https://snl.no/Q-Meieriene (okt 2022)

Kilde Synnøve Finden:
https://www.synnove.no/historien/ (okt 2022)
https://www.synnove.no/ (okt 2022)
https://snl.no/Synn%C3%B8ve_Finden_AS (okt 2022)

Bærekraftsmål

Landbruket jobber også mot FNs bærekraftsmål og i juni 2019 inngikk Norges Bondelag og Norsk Bonde- og Småbrukarlag en avtale med regjeringa om å redusere klimagassutslippene og øke opptaket av karbon fra jordbruket i perioden 2021–2030. I løpet av 10 år og 10 sesonger skal landbruket både kutte jordbrukets samla klimagassutslipp og øke opptaket av karbon i jorda tilsvarende 5 mill. tonn Co2-ekvivalenter.
Målet er et mest mulig klimavennlig og bærekraftig jordbruk.

For å følge opp klimaavtalen med staten har landbruket utformet en egen klimaplan med tiltak som kan gjennomføres på norske gårdsbruk for å kutte utslippene i tråd med forpliktelsen.
Det er stor variasjon fra gårdsbruk til gårdsbruk hvilke klimagrep som passer. I tillegg registreres ikke de fleste klimagrep som i dag gjøres på norske gårdsbruk i den offentlige statistikken.
Derfor startet Norges Bondelag og Norsk Landbruksrådgivning prosjektet «Klimasmart landbruk» i 2016.
(kilde: https://www.bondelaget.no/for-bonden/klimaradgivning/)

Om du ønsker å lese mer om landbrukets bærekraftsmål kan du gå inn her

Vi i TINE skal skape størst mulig verdi av eiernes melkeproduksjon, og samtidig ta vare på miljøet og menneskene. Det er det vi i TINE kaller bærekraftig verdiskapning.

I praksis betyr det at:
Vi er nære, engasjerte og bidrar til lokal verdiskapning.

Vi har friske og sunne dyr, og styrker bærekraften hos melkebonden.

Vi tar vare på våre medarbeidere, og vil at arbeidsdagen skal oppleves meningsfylt og motiverende.

Vi gir alle like utviklingsmuligheter.

Vi bruker våre ressurser optimat og bærekraftig

Vi bidrar til et sunt, variert og balansert kosthold i befolkningen.

Om du ønsker å lese mer om hvordan TINE jobber med bærekraft kan du laste ned en PDF HER

TINE®