

TE & OST – PERFECT MATCH

Vi kender alle det klassiske makkerpar: vin og ost. Men har du nogensinde overvejet, hvor fantastisk te og ost kan spille sammen? En kop varm te kan fremhæve smags- og duftnoter i osten på en helt ny måde – og det er nemt at eksperimentere hjemme i køkkenet.

Vi har prøvet os frem med Arla UNIKA-oste, men du kan selvfølgelig bruge andre oste. Her er nogle af vores favoritkombinationer:

Yunnan – Økologisk – spiller godt sammen med Gammel Knas og Den Hvide Dame. Yunnans varme, let maltede og runde karakter matcher krystallinsk umami i Gammel Knas og den milde, cremede profil i Den Hvide Dame.

Earl Grey – Økologisk – komplimenterer Gammel Knas og Måneskær med sine florale og let tørre noter. Bergamotens citrus løfter fedme og salt, især i blåskimmel.

Darjeeling Margarets Hope – en elegant makker til Havgus 12, med smagsnoter der minder om brunet smør. Darjeelings lethed, florale bitterhed og "smørrede" noter spejler ostens nødde- og karameltone rigtig smukt.

Formosa Oolong – giver et karamelagtigt løft til Havgus 12. Oolongens karamel, let ristede noter og fylde er perfekt til ostens sødme og umami.

Rooibos Original – Økologisk – passer godt til Havgus 12 og skaber en blød og cremet oplevelse.

Sencha Matcha – Økologisk – frisk og grøn, en fin kombination med Den Hvide Dame. Grøn umami og let bitterhed spiller godt op mod en mild, cremet ost.

Disse kombinationer er kun et udgangspunkt – leg med dine egne parringer alt efter smag og ostetype. Generelt passer fyldige og aromatiske teer godt til bløde og modne oste, mens lettere og friskere teer supplerer mere milde oste.



PRØV TE OG OST DERHJEMME

Te og ost er en kombination, der åbner for nye smagsoplevelser og hyggelige stunder.

Bryg gerne teen lidt mildere end normalt, så den ikke overdøver ostens nuancer.

Smag først teen og osten hver for sig – så opdager du alle nuancerne.

Dosering – Bryg gerne teen lidt mildere end normalt, så den ikke overdøver ostens nuancer.

Start med små mængder – et lille stykke ost og en kop te er nok til at fornemme samspillet.

Te og ost åbner en ny verden af smagsoplevelser – uanset om du nyder et hyggeligt ostebord derhjemme eller vil imponere dine gæster.

Kig forbi Chaya, hvor vi gerne guider dig til de bedste teer til netop dine oste – og giver dig inspiration til nye favoritter.

Vi glæder os til at inspirere dig til at eksperimentere og finde dine egne favoritter – uanset hvilke oste du vælger.

Chaya

CERTIFIED cradle to cradle SILVER
PurePrint® by KLS
Produceret bæredygtigt af KLS PurePrint A/S

Chayas butikker – Lyngby Hovedgade 9A – Jægersborg Allé 37
Chayas tehus – www.dronninglouisestehus.dk
Chayas webshop – **www.chaya.dk**