

MARS 2011

Gamla Amsterdam Ostbutik, Hornsgatan 39, 11849 Stockholm, tel 0733423721, www.gamla-amsterdam.se
Öppet alla dagar : mån 14-1830, tis-fre 11-1830, lör 11-17, sön 12-16.

Vi gillar Brouwerij De Molen.



Ni har väl hört talas om bryggeri de Molen i Holland ?

I Heinekens land är det inte lätt att etablera sig som bryggeri. Men man har lyckats med kreativitet och humor.

Sortimentet är varierat, från pilsener till tunga imperial porters. Alltid med den guldkant som bara detta bryggeri åstadkommer. De har vunnit otaliga priser och bemerkelser, också i Sverige. **Och nu har de en stor nyhet :**



From 1e mars på Systemet :

Op & Top (nr 11137)

Kanske just nu Hollands godaste öl...

Denna öl är en bitter på 4,7% med cascade och amarillohumle. Den kommer att lanseras på Systembolaget den 1 mars och kommer där att kosta 30:- för en flaska om 33cl. Serveras vid 11-13°C till smakrik husmanskost,

starka ostar eller som sällskapsdryck.

Smakrik, humlearomatisk smak med inslag av grapefrukt, vit sparris, örter, honung och ton av rök. Råvarorna är kornmalt och humle. Stor, nyanserad humlearomatisk doft med inslag av grapefrukt, vit sparris, örter och honung.

Den här ölen tillverkas genom överjäsning. Processen har fått sitt namn av att jästen flyter upp till ytan vid jäsningsen.

Överjäsning sker vid relativt varm temperatur (15-25°C).

Den tar förhållandevis kort tid, oftast mindre än en vecka, och ger jämfört med underjäsning mer fruktiga aromer från jäsningsprocessen än från själva råvaran som vid underjäsning.

OSTTIPS TILL OP & TOP : PURMER ANTIQUE 5ÅR -249 kr
Och glöm inte att ta lite söt senap också.

Tillbaka i butiken :



Affiné Lagrad med Ingefära.

Osten, som har lagrats i 10 månader har blivit förfinad med ingefära. Den fylliga och djupa smaken av osten blir ännu bättre med den härliga ingefäran. 79kr.



Chevre Affiné med Rosmarin

Den här kända osten, som har lagrats i 4 månader får mogna på ett traditionellt sätt i en grotta i Limburg i Holland. Osten har blivit förfinad med rosmarin. En otrolig smakupplevelse! 79 kr.

Starta dagen med en godare

frukostmacka, Rosta gärna, inget smör ☺



Gouda Tilbury lagrad 16v	99kr
Brie	119 kr
Gouda Tilbury extralagrad 30v	129 kr
Maasdamer mild, 8v	139 kr
Gouda med Kummin, mild 8v	139 kr
Edamer mild 12v	139 kr
Rökt komjolk	149 kr
Opastöriserad Bondost, lagrad 16v	159 kr
Ost 12v, grönppeppar eller brännässle eller valnöt	159 kr