



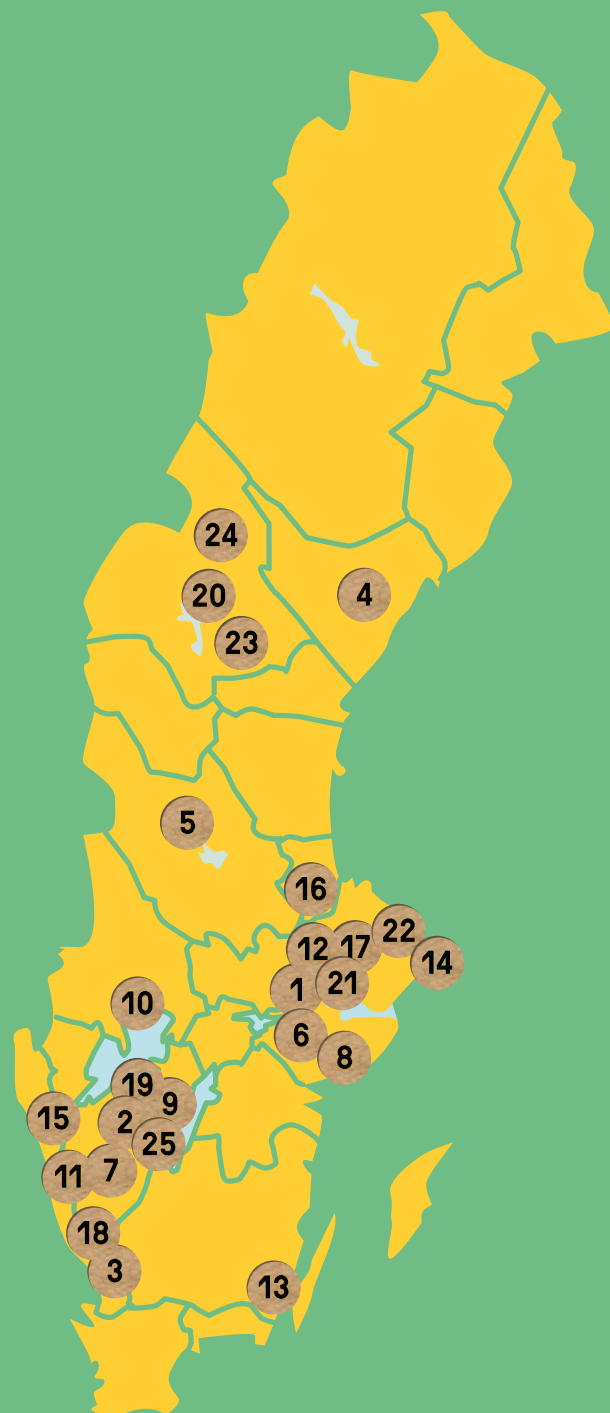
SVERIGES EKOLOGISKA OSTKARTA



Sverige är fullt av ekologisk ost i alla möjliga former, färger och smaker. Här kan du läsa mer om mejerier och ysterier från norr till söder. Kanske hittar du något i närheten? Känn lugnet – handla ekologiskt.

- 1 BREDSJÖ MJÖLKFÅR** startades vid ett gammalt järnbruk i Bergslagen 1987 med sikte på att göra Roquefort. I stället landade man i en lagrad fårost med inslag av blåmögel. Den kultförklarade osten lagras i en gammal jordkällare av slaggsten.
- 2 FALKÖPINGS MEJERI** lanserade 2021 en ekologisk nyhet – KRAV-märkt svensk Grillost med medelhavsinspiration. Den är tillverkad på komjolk enligt ett traditionellt recept och passar utmärkt att stekas eller grillas.
- 3 HAGARNAS MEJERI** tillverkar Eldost®, Mozza, Camelia och den prisbelönta långlagrade alposten Hagbard. Mjölken hämtas från en gård med fokus på biologisk mångfald och kolinlagring genom bete. Betet ger osten dess unika smak.
- 4 GIDE GET** i Djuptjärn gör getost och getmese sedan 1973. Storsäljarna är Caprin, Eldost®, Askad syrlig getost, Kaffeost och Getmese – all ost, pastöriserad och opastöriserad, görs på getmjölk från egna getter med egenodlad mjölksyrakultur.
- 5 HANSJÖ MEJERI** I hjärtat av Dalarna ligger det familjeägda Hansjö mejeri. Hela kedjan från mjölkproduktion till färdig ost sker på plats med lågpastöriserad ej homogeniserad mjölk. Gårdsbutiken är fylld av blåmögelostar, hårdostar och andra delikatesser.
- 6 JÜRSS MEJERI** ystar i liten skala på mjölk från närliggande KRAV-gårdar. Här tillverkas t.ex. blåmögelost, kittost och hårdost, alla med olika lagringstid. Det ger en mångfald av smaker, från kraftigt smakrika till milda och fylliga.

- 7 KRÅKARPS GÅRDSMEJERI** Kråkarps gård i Borgstena har varit familjeägt sedan 1898 och drivs idag av fjärde generationens bönder, Daniel & Elinor Bergvall. I gårdsmejeriet produceras bland annat KRAV-märkt Eldost®, klassisk ostkaka och salladsost med sting.
- 8 JOB & CECILES LANTBRUK** Ostarna som tillverkas på den biodynamiska gården Ullberga är inspirerade av traditionella ostar från Alpländerna. Korna på Ullberga äter bara hö, färska örter och gräs. Det gör att mjölken passar extra bra för osttillverkning.
- 9 ALMNÄS MEJERI** vid Almnäs bruk tillverkar bland annat Sveriges äldsta registrerade ost – Wrångebäckosten – och mjölken kommer från gårdens egna kor. Almnäs bruk har gamla anor, osttillverkningen existerade redan på 1830-talet.
- 10 NJORDSTORP PERMAKULTUR GÅRD** gör många olika produkter, såsom ostar på lokal kvalitetsmjölk från Gillberga och gårdsegen kultur – allt från syrad ost och mjukost till blåmögelostar & hårdostar. Ledorden är unik och karaktär.
- 11 SOMMARHAGENS OST** i Ale kan erbjuda len vitmögelost, smakrik kittost, hårdost full av umami och prisbelönt grönmögelost. Mjölken kommer från kor som håller landskapet öppet i trakterna runt ysteriet.
- 12 RESTA GÅRD** Här står etisk djurhållning och bevarande av hotade lantbruksraser i fokus. Kalvarna får gå tillsammans med sina mammor under en lång tid. I mejeriet görs bland annat stekost och färskost på mjölk från kor som fått äta enbart gräs och hö.



- 13 SOLMARKA GÅRD** har mjölkcor som får behålla sin horn, och kalvarna får dia fritt i tre månader. I hantverksmejeriet förädlas färskostar, Eldost®, camembert, kittostar samt vaxade hårdostar och andra ekologiska mejeriprodukter.
- 14 VÄDDÖ GÅRDSMEJERI** Familjen Edlund startade Väddö gårdsmejeri år 2005, efter att ha brukat gården i över hundra år. De gjorde snabbt succé med den första svenska och ekologiska burgarcheddaren. Gårdsmejeriet driver idag både gårdsbutik och restaurang.
- 15 SKÅLLDALS LILLA EKOMEJERI** drivs med glädje och passion, och har ett spännande utbud inspirerat av naturens växlingar. Här görs såväl Eldost® som färska ostar, brynost och ostkaka. Mjölken kommer från gårdens egna kor.
- 16 LARS PERS I FORS** är ett litet gårdsmejeri som ligger mitt i biosfärområdet Nedre Dalälven i sydligaste Norrland. Här produceras traditionella getostar som vit caprin, källarlagrad getost, getparmesanen "Västersockenost" och den långlagrade värstingen "Truls".
- 17 SKOGSBACKENS OST** En liten skogsbacke som rymmer en hel värld av smaker. Skogsbackens ostar tillverkas för hand med mycket kärlek. I sortimentet samsas milda gräddiga färskostar med raffinerade mögelostar och källarlagrade hårdostar.
- 18 SKREA OST** är ett gårdsmejeri som tillverkar många olika typer av ostar på ekologisk komjolk från granngården Kullsgårde i Skrea. Bland annat kittosten "Fasett" som är uppkallad efter gårdsägare Monica Bondesons älskade fjordhäst.
- 19 GÖTENE MEJERI ARLA FOODS** Vid mejeriet i Götene tillverkas goda ekologiska ostar för Arla Ko. Gräddiga "Ärla", krämiga "Glänta" och "Gry" med mycket umamikaraktär och ljusa kristaller på ytan.

- 20 OST OCH BRYGGSTUBUA** ystar på egen komjolk från fjällkor och Jerseykor, samt på getmjölk från en gård i närheten. Mjölken är opastöriserad och ostarnas lagras i den gamla ostkällaren som ger en alldeles särskild karaktär.
- 21 VALLGARNAS GÅRDSMEJERI** På Vallgarns gård, med anor sedan 1624, betas markerna av jämtgetter och deras killingar. I mejeriet görs ost på både ko- och getmjölk. Vallgarns gårdsmejeris Eldost® är en favorit hos många.
- 22 SJU GÅRDAR** är ett litet kooperativ i Uppland och ensamma i Sverige om att göra mejeriprodukter som är både ekologiska och klimatcertifierade. I sortimentet finns både mild och lagrad hårdost som går att hitta i många butiker runtom i Uppland.
- 23 ÅSBERGETS GÅRDSMEJERI** har ett brett sortiment av ostar. Här tillverkas bland annat jämtlandsklassikern "vålåffen", blåmögelosten "Rocka fett" och kittosten "Herr Ober" på KRAV-märkt komjolk.
- 24 SKÄRVÅNGENS BYMEJERI** ligger vid fjällkanten i nordvästra Jämtland. Det är ett av Sveriges största hantverksmejerier och gör olika ostar av ko- och getmjölk.
- 25 STEKOSTERIAN** är en liten ostfabrik utanför Skara som med Filliostus (en stekost) och Sarella (en mozzarella) snabbt har blivit en lokal favorit. Ostarna hittas i omkringsliggande butiker och används dessutom på den egna pizzerestaurangen.

Läs mer på www.kannlugnet.se