

SPECIALISTEN I HVIDE OSTE

Inspiration fra den ”store hvide verden” er grundlaget for NORDEX FOOD

TEKST: Sussie Munk FOTO: Fotovision.dk



- Gennem 25 år har vi hentet inspiration fra ”den store hvide verden”, siger direktør Keld Pedersen.

Det nordjyske mejeriselskab NORDEX FOOD har base i Dronninglund. Virksomheden har speciale i fremstilling af hvide oste, som man typisk kender det fra landene omkring Middelhavet.

- Gennem 25 år har vi hentet inspiration fra ”den store hvide verden” og sendt oste retur med tak for lån af de stolte traditioner. Med en eksportandel på 97 pct. og adskillige internationale mesterskabsplaceringer tager vi gerne specialistrollen på os. Vores tre mejerier i Danmark, Østrig og Rumænien leverer tilsammen et af verdensmarkedets bredeste sortimenter af hvid ost fordelt på en række kendte varemærker. Derudover forhandler vi mejeriprodukter af høj kvalitet fra udvalgte leverandører efter ønske, udtaler Keld Pedersen, direktør i NORDEX FOOD.

Smag af sydlige himmelstrøg

NORDEX FOOD udvider løbende produktpaletten af fetalignende hvide oste. Det sker

under mærket ”Taverna”, som består af en række produkter til salat og madlavning. -”Taverna” er i middelhavsområdet betegnelsen for et spisested, hvor lokale retter kan nydes; hos NORDEX FOOD er det et ramrende navn for den serie af specialiteter, der har sin inspiration fra de sydlige himmelstrøg. Sortimentet omfatter adskillige varianter, som alle er inspireret af den kulinariske tradition i middelhavsområdet, hvor den hvide ost oprindeligt kommer fra.

En tyrkisk-inspireret ”Beyaz Peynir”, en ”Gybna Baida” med arabiske rødder eller en ”Domyati” med egyptisk ophav er blot nogle af de varianter, Taverna-serien kan byde på, foruden forskellige velsmagende salatoste i tern.

Fælles for Taverna-seriens varianter er, at de kan anvendes som en ekstra ingrediens i madlavningen, som lækkert og nemt fyld i salater eller som snack, slutter Keld Pedersen.

www.taverna.dk