



Pressmeddelande 2006-09-01

Med sylt och grädde, färsk frukt eller en kula saffransglass

Julostkaka en klassiker på julbordet

För många är julen i stort sett omöjlig att föreställa sig utan en julostkaka bland delikatesserna på julbordet. Frödinge Julostkaka innehåller extra mycket jul; mer mandel och mer grädde än traditionell ostkaka. Den platsar på julbuffén oavsett om den serveras med grädde och sylt eller med en lättare fruktsallad.

– Julostkakan är den moderna familjens juldröm, en halvtimme i ugnen eller några minuter i mikron och en rätt är klar till julbordet, säger Bengt Flink på Frödinge.

Ostkakan har länge varit bondmorans stolthet, inte minst till jul. Prestigen var länge stor om vem som lagade traktens bästa ostkaka. Än i dag tillhör ostkakan julens favoriter, framförallt i Småland och Östergötland, men ostkakan har hittat hem även utanför ostkakebältet. Alla hittar sina egna favoriter till ostkakan.

– Kajsa Carlsson, som med hjälp av en kopparpanna tog fram det ursprungliga receptet i sitt kök för 50 år sedan, föredrog ostkakan med grädde och drottningssylt. I dag äts den också med färsk kiwi eller apelsin, eller till och med en kula saffransglass till jul, säger Bengt Flink.

Frödinge ostkaka finns året runt i butik, men julostkakan börjar säljas från slutet av november och finns bara under en begränsad period. Julostkakan säljs i förpackningar på 1 kilo som kostar cirka 37 kronor styck i butik.

– Julostkakan passar bra in bland den traditionella svenska husmanskosten, men kan lätt ges en modern touch med rätt tillbehör. Den är ett klart alternativ till ris à la malta, men inte lika mastig och krockar inte med gröten, säger Bengt Flink, marknadschef Frödinge Mejeri.

Så här kan Frödinge Julostkaka serveras:

- Med apelsinsallad med färska fikon, toppat med en kvist rosmarin. Använd ett glas och tryck ut snygga rundlar av ostkakan.
- Klassisk med sylt och grädde. Gärna drottningssylt, men prova annars körsbärssylt som har en fina syra som harmoniserar med ostkakan. Skär kvadrater av ostkakan med vass kniv.
- Med en fruktsallad på banan, vindruvor, äpple, päron och kanske lite mango. Kanske serverat i ett glas, toppat med mynta.
- Med en kula saffransglass toppad på en kvadratisk bit ljummen ostkaka. Gott och oväntat.
- Med några skivor bacon och rårörda lingon på julbordet, ev med wokad ruccola, valnöt och päronstrimlor. Sältan passar mycket bra till ostkakan.
- mynta/citronmeliss.

För recept på Kajsa Carlssons ostkaka, gå in på www.frodinge.se

För digital bild och pressmeddelande, gå in på www.frodinge.se/press

För fler receptförslag, gå in på www.frodinge.se och ”recept”. Det går också att beställa dessa bilder högupplöst, kontakta Karin Pontén, se nedan.

För mer information kontakta gärna:

Bengt Flink, marknadschef Frödinge Mejeri, tfn 0492-198 00, 0709-75 80 91,
bengt.flink@frodinge.se

Karin Pontén, Vår PR-byrå, tfn 08-660 02 52, 0708-66 66 31, karin.ponten@varprbyra.se

Frödinge Mejeri AB producerar ostkakor, tårter samt mat- och dessertpajer. Företaget omsätter 328 miljoner kronor och har 160 anställda. Frödinge Mejeri togs i bruk 1930 och var då ett smör- och ostmejeri av den gamla sorten. I mitten av 1950-talet tog paret Gösta och Kajsa Carlsson vid och startade tillverkning av Frödinge ostkaka och senare även tårter och pajer.