



Foodservice

Mammen Mejerierne A/S er Danmarks næststørste mejeri målt på mælkemængde direkte fra danske landmænd. På hovedsædet i den jyske by Mammen nær Bjerringbro bliver der produceret et bredt udvalg af gode danske oste, som sælges i Danmark såvel som i resten af verden.

Vi bestræber os på at producere bæredygtige mælkeprodukter til fordel for miljøet og dig som forbruger. Nærheden til vores mælkeleverandører – der lige som vore mejerier er beliggende i det smukke Midtjylland – er en vigtig årsag til, at vi kan garantere frisk mælk til produktion af vore oste. Mammen Mejerierne beskæftiger i alt ca. 160 medarbejdere fordelt på de tre mejerier i Mammen, Drøsbro og Onsild.

Om det er konventionel, økologisk - gul, hvid eller blåskimmelost, står vi inde for gode oste fremstillet efter stolte håndværkstraditioner igennem 3 generationer.





SKIVEOST

SKIVE OSTE



Vore Danbo oste produceres på Mammen Mejeri. Danbo osten er kendetegnet ved at være en skæreost, med regelmæssig hulsætning og en tør skorpe. Danbo 45+ er vores mest solgte ost på det danske marked. Osten har en behagelig ostesmag og fylde uden at være skarp. Danbo fås også med kommen. Skipper Stærk er en ekstra lagret danbo. Begge disse fremragende oste tilbyder vi også som skiveost, i forskellige pakninger.

Art. Nr.	Sortiment:	VÆGT	Krt./Palle
2420 - 3183	 <p>45+ Catering Skiveost 3 pakker á 333 gr Pakket i klar plast Lageret ca. 8-10 uger</p>	ca. 1 kg	6 x 1 kg - 72 stk.
1424 - 3819	 <p>45+ Catering Skiveost ØKO 3 pakker á 333 gr Pakket i klar plast Lageret ca. 8-10 uger</p>	ca. 1 kg	6 x 1 kg - 72 stk.
2421 - 3911	 <p>45+ Mammen skiveost m/kommen Pakket i klar plast Lageret ca. 8-10 uger</p>	250 gram	18 stk. pr. kasse 72 ks pr. palle.
1420 - 3180	 <p>45+ Mammen skiveost Pakket i klar plast Lageret ca. 8-10 uger</p>	250 gram	18 stk. pr. kasse 72 ks pr. palle.
1420 - 3157	 <p>45+ Skipper Stærk skiveost Pakket i klar plast Lageret ca. 8-10 uger</p>	200 gram	18 stk. pr. kasse 72 ks pr. palle.





DANBO SAMSO

Gule skæreste



Vores Danbo og Samsø oste produceres på Mammen Mejeri. Osten er kendetegnet ved at være en skæreste, med regelmæssig hulsætning og en tør skorpe. Danbo 45+ er vores mest solgte ost på det danske marked. Osten har en behagelig ostesmag og fylde uden at være skarp. Danbo fås også med kommen.

Art. Nr.		Sortiment:	VÆGT	Krt./Palle
1310 - 1018 1311 - 1032		30+ Mammen Landost, 17% uden kommen 30+ Mammen Landost, 17% med kommen Lagret ca. 5-8 uger	ca. 8 kg	1 x 8 kg - 72 stk.
1410 - 1059 1411 - 1097		45+ Mammen Landost, 26% uden kommen 45+ Mammen Landost, 26% med kommen Lagret ca. 5-8 uger	ca. 8 kg	1 x 8 kg - 72 stk.
1310 - 1019 1311 - 1033		30+ Mammen Guldost Danbo, 17% uden komme 30+ Mammen Guldost Danbo, 17% med kommen Lagret ca. 10-12 uger	ca. 8 kg	1 x 8 kg - 72 stk.
1410 - 1060 1411 - 1098		45+ Mammen Guldost Danbo, 26% uden kommen 45+ Mammen Guldost Danbo, 26% med kommen Lagret ca. 10-12 uger	ca. 8 kg	1 x 8 kg - 72 stk.
1410 - 1069 1411 - 1099		45+ Neutral Guld Danbo, 26% uden kommen 45+ Neutral Guld Danbo, 26% med kommen Lagret ca. 10-12 uger	ca. 8 kg	1 x 8 kg - 72 stk.
1410 - 1061 1411 - 1095		45+ Skipper Stærk, 26% uden kommen 45+ Skipper Stærk, 26% med kommen Lagret ca. 35 uger	ca. 8 kg	1 x 8 kg - 72 stk.
1410 - 1945		45+ Sort lagret Lagret ca. 1 1/2 år	ca. 8 kg	1 x 8 kg - 72 stk.
2320 - 1174 2420 - 1092		30+ Samsø skorpefri, 17 - 18% pakket i klar plast 45+ Samsø skorpefri, 26 - 28% pakket i klar plast Lagret ca. 5 uger	ca. 13 kg	1 x 13 kg - 60 stk.
2420 - 2128		45+ Samsø skorpefri 3/3 i baner á 4,0 kg Pakket i klar plast, Lagret i 5 uger	ca. 4 kg	3 x 4 kg - 72 stk.
1420 - 2297 1421 - 2283		45+ Mammen Guld i baner á 3,5 kg/ i klar plast 45+ Mammen Guld i baner á 3,5 kg/ kommen Lagret ca. 8-10 uger	ca. 3,5 kg ca. 3,5 kg	3 x 3,5 kg - 72 stk. 3 x 3,5 kg - 72 stk.
1424 - 2818		45+ Økologisk Mammen Guld i baner á 2,4 kg i klar plast	ca. 2,4 kg	3 x 2,4 kg - 72 stk.





SALATOST

Salatost



Salattern eller hvid ost i blokke. Vore hvide oste i saltlage er højt præmieret ost, som laves efter de bedste håndværkstraditioner - i åbne ostekar og i ostetank. Osten smager frisk, let salt og syrlig og passer perfekt til salater. Osten fremstilles i forskellige varianter som blok, tern i flere varianter hvor 14 mm tern er standard. Osten sælges både som salattern i saltlage og i olie med krydderier.

Art. Nr.		Sortiment:	VÆGT	Krt./Palle
F7560 - 5227		50+ Zorba Salattern 1 kg spand	ca. 1 kg 6 x 1 kg	1 stk. 324 stk.
 F1097 - 1010		50+ Zorba Salat tern Økologisk 1 kg spand	ca. 1 kg 6 x 1 kg	1 stk. 324 stk.
F7560 - 5537		50+ Zorba minitern 1 kg spand	ca. 1 kg 6 x 1 kg	1 stk. 324 stk.
F7569 - 4526		50+ Salat tern i olie 1,2 kg spand	ca. 1 kg 6 x 1 kg	1 stk. 324 stk.
F7560 - 5698		50+ Zorba Salat tern 1,8 kg spand	1,8 kg	1 stk. 144 stk.
F7560 - 5770		50+ Zafos Salat tern 40% 40% Vegetabilsk fedt 1,8 spand	1,8 kg	1 stk. 144 stk.
F7560 - 5691		50+ Zafos Salat mini tern 40% Vegetabilsk fedt 1,8 spand	1,8 kg	1 stk. 144 stk.




HVID OST

Hvid ost



Hvid ost i saltlage er en blød løbeost med et stort saltindhold og uden skorpe, den er gennem tiden blevet fremstillet i mange forskellige varianter. Hvid ost i saltlage kan anvendes i indbagte retter, farsretter, gratiner, salat, tærtefyld, stegt på panden (i hele stykker), marineret, i dip og dressinger og i pitabrød. Traditionel Blød ost i lage er vores højt præmierede ost som laves efter de bedste håndværksmæssige traditioner i åbne ostekar og i ostetank. Den laves i en Tyrkisk variant som kaldes Piknik Ciftlik, som er en rund ost på ca. 175 g, konsistensen er mere cremet end Salattern.

Art. Nr.		Sortiment:	VÆG	Krt./Palle
F2000,21		Gurbet Combi White 6 x 800 gram	800 gram	84 stk.
F1056,20		Gurbet Picknik 60+ 6 x 800 gram	800 gram	84 stk.
F2000,53		Ardena combi white 6 x 800 gram	800 gram	84 stk.
F1056,11		Ardena Picknik 60+ 6 x 800 gram	800 gram	84 stk.
6570-1575		50+ Combi White Favrskov 4 kg spand	4 kg	3 x 4 kg
6580 - 1575		50+ Combi White Favrskov 16 kg spand	16 kg	1 stk. 16 kg



DANABLU BLÅSKIMMEL

Danablu - Blåskimmel



Vores produktion af danske blåskimmeloste foregår på Drøsbro Mejeri. Osten har udviklet sig til en af Danmarks største eksportssucceser indenfor osteproduktioner. I dag fremstilles blåskimmelkulturen under meget kontrollerede forhold og kun få certificerede producenter har rettighederne til at producere Danablu. Danablu er et af de danske mejeriprodukter, der er omfattet af BGO (Beskyttet Geografisk Oprindelse). 60+ Osten er mildere og blødere i smagen end 50+, som har en mere karakteristisk skimmelsmag.

Art. Nr.		Sortiment:	VÆGT	Krt./Palle
5640 - 2557		60+ Mammen Danablu 35% - 1 kg's	 1 kg	8 x 1 kg 96 kg
5640-1213		60+ Mammen Danablu 35% - 2 kg's	 2 kg	4 x 2 kg 96 kg
5540-1199		50+ Mammen Danablu 27% - 3 kg's	 3,0 kg	2 x 3 kg 144 kg
5540 - 1518		50+ Favrskov Danablu 27% - 3 kg's	 3 kg	2 x 3 kg 144 kg
5540 - 2438		50+ Mammen Danablu 27% - 100 gram	 100 gram	30 x 100 gram 120 stk.
5540 - 2627		50+ Mammen Danablu 27% - 300 gram	 300 gram	10 x 300 gram 96 stk.
5640 - 1703 5640 - 1915		60+ Sct. Juul 27% - 1,5 kg 60+ Sct. Juul 27% - 350 gram	1,5 kg 350 gram	
5740 - 1990 5740 - 1991		70+ Blåskimmel 1, 5 kg 70+ Blåskimmel 300 gram	1,5 kg 300 gram	



HYTTEOST

Hytteost



Almindelig samt økologisk hytteost, producerer vi på vores micromejeri Søvind Mejeri. Hytteosten med de karakteristiske "hyttekorn" laves på skummetmælk og blandes med en særlig homogeniseret dressing, som kornene suger, og det sammen med udvalgte kulturer, giver det den særlige aromatiske og fyldige smag. Den homogeniserede dressing bliver blandet omhyggeligt så hytteosten bliver dejlig cremet. Sammen med den fyldige smag gør det, at hytteosten med fordel kan bruges i forretter, salater, på rugbrød og i pastasauce. Den er såmænd også glimrende til desserter.

Art. Nr.

Sortiment:

VÆGT

Krt./Palle

8094 - 4998



Mammen Hytteost Naturel 4,5%
3 kg spand

3 kg

8099 - 4992



Mammen Hytteost Naturel 4,5%
450 gram bæger

450 gram

1 kasse med 8 stk.



8094 - 4997



Økologisk Mammen Hytteost Naturel 4,5%
3 kg spand

3 kg



8094 - 4952



Økologisk Mammen Hytteost Naturel 4,5%
200 gram bæger

200 gram

1 kasse med 8 stk.



FLØDEOST GEDEOST

Økologisk fløde -og gedeost

Kirk's Økologisk Flødeost og Gedefriskost er nænsomt fremstillet efter gamle håndværksmæssige traditioner, af den bedste økologisk fløde. Den syrnede fløde afdrænes for valle i osteklæde. Såvel afdræning som pakning foregår koldt. Herved bevares flødeostens naturlige cremede konsistens samt en fin aromatisk smag



Art. Nr.	Sortiment:	VÆGT	Krt./Palle
 9999-9101 9999-9107	 KIRKS Flødeost m/hvidløg KIRKS Flødeost m/hvidløg	150 gram 1400 gram	8 x 150 gram 4 x 1400 gram
 9999-9111 9999-9117	 KIRKS Flødeost naturel KIRKS Flødeost naturel	150 gram 1400 gram	8 x 150 gram 4 x 1400 gram
 9999-9141 9999-9147	 KIRKS Flødeost urter KIRKS Flødeost urter	150 gram 1400 gram	8 x 150 gram 4 x 1400 gram
 9999-9601 9999-9617	 KIRKS Gede friskost naturel KIRKS Gede friskost naturel	150 gram 1400 gram	8 x 150 gram 4 x 1400 gram
 9999-9610 9999-9607	 KIRKS Gede friskost m/hvidløg og ramsløg KIRKS Gede friskost m/hvidløg og ramsløg	150 gram 1400 gram	8 x 150 gram 4 x 1400 gram
 9999-9861 9999-9867	 KIRKS Flødeost hvidløg/gul chili KIRKS Flødeost hvidløg/gul chili	150 gram 1400 gram	8 x 150 gram 4 x 1400 gram
 9999-9900	 KIRKS Gedeskærest	200 gram	8 x 200 gram
 9999-9400 9999-9402	 KIRKS Gedeost i saltlage KIRKS Gedeost i saltlage lsl	150 gram 1000 gram	6 x 150 gram 4 x 1000 gram