

Bag om GRAND fromage

Nogle vier deres liv til Cykelløb. Andre sætter en ære i at dyrke jorden eller at samle på gamle biler. Vores passion er at skabe enestående smagsoplevelser. Smagsoplevelser, der skaber nærvær og refleksion. Sådan har det været siden 1883.

Gode smagsoplevelser

Mejerilivet og kærligheden til de gode oste er en passion, der har været i Lindbjergfamilien gennem generationer. I dag er det far og søn, der med GRAND fromage driver passionen for den gode smag videre.

Jens-Einar Lindbjerg Jensen (opvokset med ost og smør på Lindbjerg mejeri og uddannet mejeritekniker)

Thomas Lindbjerg (uddannet kok og har bl.a. arbejdet som chef på Michelin-restauranten Relais de la Poste i Frankrig)

At skabe gode smagsoplevelser. For den studerende, der skal bruge et lille godt stykke ost til en hyggeaften. For gourmetkokken, der søger den komplette smag. Den gode smag skal ikke være forbeholden en lille lukket kreds. Den skal være jordnær og tilgængelig.

Godt håndværk tager tid. Det er det, der får den mangfoldige smag frem. Vi er derfor altid omhyggelige i vores brug af teknikker. De er blevet forfinet gennem generationer.

Livet er for kort til mad, der ikke smager af noget og mad der ikke har en historie. God mad skal skabes fra bunden, med omtanke og masser af nærvær. Det giver velsmag og velbehag.

Bestilling af varer til afhentning i KLANK

Som jeres gode nabo, kan du altid bestille varer til afhentning i GRAND fromage.

- Det være sig Oste/pølseanretninger. **Bestilles 2 dage før**
- en god ost, en skinke eller lufttørret pølse. **Bestilles 1 dage før**
- En værtindegave m. en god olivenolie, balsamico eddike krydret med en skøn ost og en af vores mange dejlige lufttørrede pølser. **Bestilles 2 dage før** Vi har mange andre muligheder

Folder til Oste/pølseanretninger kan ses på vores hjemmeside under: www.grand-fromage.dk
under butik Århus Ring på: 86131303

