

Eiker camembert 200 g

Norskprodusert pasteurisert camembert på kumelk fra Eiker Gårdsysteri.

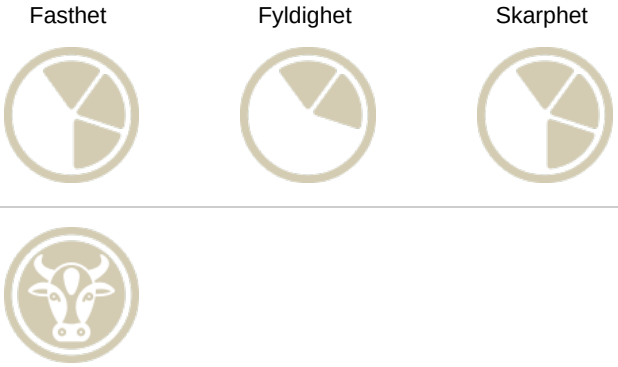
Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Ida og Even. Dyrevelferd er høyt prioritert, og kuene får gå fritt i et topp moderne fjøs, og bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove. De startet osteproduksjon i 2003, og har nå mange varianter i sortimentet sitt. Blant disse finner du Eiker Camembert, Holtefjell, Eikern, Tilsiter og Gruveosten som lagres i Blaafarveværkets gruver.

Produktnummer	901004
EPD-nummer	4724431
Antall i kartong	4

* 4 7 2 4 4 3 1 *

Camembert er en velkjent ost på ostefatet, vi anbefaler å servere den med lyst brød eller usaltet kjeks. Osten kan også brukes på smørbrød, eller grilles og serveres med kokte poteter.

Eiker Camembert er en bløt hvitmuggost med en mild smak. Osten modnes i 10-14 dager før den er salgsklar.



Oluf Lorentzen