

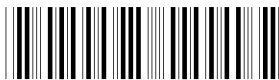


Himmelspannet Geiteberget 240 g

Norskprodusert hvitmuggost produsert på 100% geitemelk. Den er ystet på pasteurisert melk.

Himmelspannet har lokaler midt i Hemsedal sentrum og startet produksjon av ost, smør og rømme i 2002. Ostene de i dag produserer ystes på ku- og geitemelk fra lokale bønder. Ostene Skogshorn, Raudberg, Geiteberget og Solglad er oppkalt etter fjell og kjente landemerker i Hemsedal. Himmelspannet har de siste årene høstet flere priser for ostene sine, og i 2017 fikk de gull for Raudberg og sølv for Solglad i NM i Gardsost. Disse to ostene har også fått spesialitetsmerket. I Oste VM i 2018 fikk Himmelspannet Sølv for Skogshorn, Sølv for Geiteberget og Bronse for Solglad. Himmelspannet lanserer to nye kumelksoster i slutten av 2021; Harahorn og Fausko.

Produktnummer	901035
EPD-nummer	4923496
Antall i kartong	6



* 4 9 2 3 4 9 6 *

Geiteberget er en hvitmuggost laget på 100% geitemelk og oppkalt etter fjelltoppen Geiteberget (834 moh). Den egner seg godt på ostebordet med lyst eller mørkt brød eller en mild ostekjeks, sammen med noe søtt som honning, fiken, aprikos eller daddel. Geiteberget har også en god smelteevne og kan brukes i risotto, pai, toast eller i en saus. Lunet Geiteberget i skiver på salat sammen med grovhakkede valnøtter, granateple, toppet med honning er verdt å prøve.

Geiteberget har en mild smak og geitemelken gir osten sitt tydelige særpreg. Den kan minne litt om camembert og konsistensen er myk og kremet.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

