



## Himmelspannet Solglad 240 g

Norskprodusert rødkittost produsert på ku- og 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.

<b>Produktnummer</b>	901038
<b>EPD-nummer</b>	4923488
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 4 9 2 3 4 8 8 \*

Solglad er en rødkittost ystet på geitemelk og kumelk og yttersiden har innslag av hvitmugg. Osten er oppkalt etter Solgladberget (1332 moh). Denne osten gjør seg godt på ostebordet med lyst eller grovt brød, en ostekjeks i kombinasjon med noe søtt som aprikosmarmelade eller tørket fiken. Solglad har veldig god smelteevne, og smaker nydelig på pizza, pai, risotto, toast eller på hamburgeren. Du kan også bruke den til den klassiske retten raclette.

Osten har en moden og rund smak. Kombinasjonen av melk fra både ku og geit gir osten sitt særpreg. Den har en bløt konsistens og er syrlig og rund på smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

