

Prestholt Leirgrøv naturell lagret ca 2,3 kg

Norsk lagret, halvfast ost laget av pasteurisert geitemelk fra Hallingdal, produsert av Prestholt Geitost i Hol Ysteri. Leirgrøv er lagret mellom 4-9 måneder, har en mild og behagelig smak av geitemelk, hasselnøtter og karamell med en tilnærmet hvit, lys gul ostemasse. Osten har fått flere utmerkelser de siste årene, både nasjonalt og internasjonalt.

Hol Ysteri er drevet av Prestholt Geitost og ligger midt i Hol sentrum, øverst i Hallingdal. Ysteriet produserer geitemelks oster for Prestholt Geitost og kumelks oster for Hamarsbøen Gard. De produserer varianter av gouda (naturell, med krydder, unge og lagret, gårdsmelk og stølsmelk), samt yoghurt, kremost, smør og modnet kremost av geitemelk. I Hol Ysteri har de en bygdebistro, Stundo, som serverer rustikk mat av lokale råvarer, i tillegg til at de arrangerer ulike kulturarrangementer. Tidligere ble alle geitemelks ostene produsert på stølen Prestholt som ligger ved foten av Hallingskarvet. Da nye EU-regler trådte i kraft var det bare brunostproduksjonen som ble videreført. Prestholt Geitost er en del av Ostebygda, et samarbeidet som består av åtte produsenter, der alle er bønder og melkeprodusenter som driver støl på sommeren. Prestholt Geitost har utmerket seg nasjonalt og internasjonalt, med priser i både NM i Ost, World Cheese Awards (WCA) og Great Taste Awards (GT).

Produktnummer	901050
EPD-nummer	5728134
Antall i kartong	4

* 5 7 2 8 1 3 4 *

Mild ost som egner seg godt i matlaging og til gratinering, bl.a. pizza og lasagne, da den smelter fint og blir gyllenbrun. Leirgrøv passer utmerket på brødskiven og osten er enkel å skjære med ostehøvel.

Leirgrøv er lagret mellom 4-9 måneder og har en mild og behagelig smak av geitemelk, hasselnøtter og karamell. Tilnærmet hvit, lys gul ostemasse med en myk og kremet konsistens og krystaller i de mer modne ostene. Leirgrøv naturell har fått flere utmerkelser de siste årene, med sølv i World Cheese Awards (WCA) i 2021 og 2022, to stjerner i GT 2022 og Gull i NM i Ost.



Oluf Lorentzen