



Eiker tilsiter ca 2,7 kg

Norskprodusert Tilsiterost.

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. Denne osten er modnet i minimum 2 mnd.

Produktnummer

901103

EPD-nummer

2128742

Antall i kartong

1



* 2 1 2 8 7 4 2 *

Eiker Tilsiter passer godt til ostepretninger, på smørbrød eller i matlaging som gratinering eller i saus.

Dette er en halvfast rødkittost med små hull som har en fyldig og aromatisk smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

