



Bæråscammen camembert 200 g

Norskprodusert camembert fra Strandli gård, som er oppkalt etter åsen bak gårde.. Osten er produsert på pasteurisert kumelk, og passer godt på ostebordet servert sammen med lyst brød eller kjeks, og noe søtt som en marmelade, gelé eller tørket frukt. Den er også ypperlig å ta med i tursekken med litt ferskt steinovnsbrød og tyttebærgelé.

Strandli gård ligger på vestsiden av Fiplingvatnet i Grane kommune i Nordland, ved foten av Børgefjell. Ysteriet stod ferdig i 2006 og ble utvidet i 2019. Siri og Tor Stabbforsmo lever i pakt med de naturgitte forholdene og tar hånd om produksjonen med egne hender fra jord til bord, der all ost er håndstet av egen melk fra gården. Gårdsysteriet produserer i dag ostene Bæråscammen, Golvertind, Fjellsnadder og nykommeren Steike, samt noen ulike typer yoghurt. Strandli gård har vunnet verdiskapingsprisen for Nord-Norge for både rabarbrayoghurten og blåmuggosten Golvertind. I 2022 fikk ysteriet 3-plass i Meny sitt Matskattstipend.

Produktnummer

901300

EPD-nummer

6875314

Antall i kartong

7



* 6 8 7 5 3 1 4 *

Bæråscammen er en camembertost som er oppkalt etter åsen bak gården. Den passer godt på ostebordet servert sammen med lyst brød eller kjeks, og noe søtt som en marmelade, gelé eller tørket frukt. Den er også ypperlig å ta med i tursekken med litt ferskt steinovnsbrød og tyttebærgelé.

Bæråscammen er en mild hvitmuggost med klar hvit skorpe og en lys ostemasse.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

