



## Valdres ost 350 g

Naturell, norsk fastost ystet for hånd av pasteurisert kumelk fra utvalgte gårder i Valdres. Valdresost er en fet gulost med fyldig og rund smak som er modnet i minimum 4 måneder. Osten egner seg svært godt til smørbrød, baguetter og sandwicher, eller ternet i en salat. Perfekt på ostefat og til tapas. Valdres Ost fikk bronsemedalje i World Cheese Awards i Wales November 2022.

Wangensten startet Valdres ost AS våren 2011 og i november samme år var salget i gang. Valdresosten produseres på kumelk fra utvalgte gårder i området, og ostene lagres i minimum 3 måneder. Valdresmeieriet produserer i dag flere typer ost med og uten krydder og i ulike lagringer. Osten fikk bronsemedalje i World Cheese Awards i Wales November 2022.

**Produktnummer** 901404  
**EPD-nummer** 5155411  
**Antall i kartong** 6



\* 5 1 5 5 4 1 1 \*

Valdresost egner seg svært godt til smørbrød, baguetter og sandwicher, kan også skjæres i terninger til salat. Perfekt på ostefat og tapas, eller revet på pizza.

Valdresost er en fet gulost med fyldig og rund smak som er lagret i minimum 4 måneder.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

