



Valdres ost Bufar Vellagret 18 mnd 320 g

Prisvinnende, vellagret fastost fra Valdres, ystet på stølsmelk i sommerhalvåret fra kyr som går på fjellbeite. Lagret på trehyller i minst 18 måneder. Bufar er en fet gulost med en fyldig, rund smak. Osten har en herlig blanding av salte, søte og nøtteaktige noter med mild melkefriskhet. Vellagret Bufar® er en fast gulost som egner seg godt til matlaging. Under modning utvikler smaken seg og osten blir fastere. Prøv raspet Bufar på pizza eller som gratinering, da osten har gode smelteegenskaper. En vinner på tapasbordet og et godt norsk alternativ til Parmesan. Bufar har fått navnet sitt fra en gammel tradisjon der kyrene ble hentet hjem fra stølen på bufardagen. Vellagret Bufar har vært finalist i Det norske måltid flere ganger og fikk sølv i NM i ost 2019.

Wangensten startet Valdres Ost AS våren 2011 og i november samme år var salget i gang. Valdresmeieriet produserer i dag flere typer ost med og uten krydder og i ulike lagringer. Bufar Vellagret er en håndlaget fast gulost av pasteurisert stølsmelk. Ystet i sommerhalvåret av stølsmelk fra kyr som går på fjellbeite. Lagret i minst 18 måneder. Bufar har fått navnet sitt fra en gammel tradisjon der kyrene ble hentet hjem fra stølen på bufardagen. Før de dro ystet de en ost av den siste melken som de kalte bufarost. De hadde ikke tid til å skille fløten fra skummetmelken denne dagen så bufarosten ble en helfet ost, modnet i kjelleren hjemme på gården Vellagret Bufar har vært finalist i Det norske måltid flere ganger og fikk sølv i NM i ost 2019.

Vellagret Bufar er en fast gulost som egner seg svært godt til matlaging. Vellagret Bufar er lagret på trehyller i minst 18 måneder. Under lagring utvikler smaken seg og osten blir fastere. Derfor skjæres vellagret Bufar best med kniv. Fantastisk alene på ostefatet, og løfter smaken på det meste. Prøv raspet Bufar på pizza eller som gratinering. Perfekte smelteegenskaper. En vinner på tapasbordet og et godt norsk alternativ til Parmesan.

Vellagret Bufar er en fet gulost med en fyldig, rund smak med en herlig blanding av salte, søte og nøtteaktige noter med mild melkefriskhet.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet



Produktnummer

901408

EPD-nummer

5701446

Antall i kartong

6



* 5 7 0 1 4 4 6 *