



## Valdres ost Bufar ca 9 kg

### Prisvinnende, lagret fastost, ystet på stølsmelk fra Valdres.

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 er en håndlaget fast gulost av pasteurisert stølsmelk. Ystet i sommerhalvåret av stølsmelk fra kyr som går på fjellbeite. Lagret i minst 12 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. Bufar ble premiert med gull under World Cheese Awards i 2018 og 2022, og fikk 3 stjerner i verdens største matkonkurranse, Great Taste Awards i 2021, der den også ble nominert til Golden Fork.

**Produktnummer** 901409  
**EPD-nummer** 4027108  
**Antall i kartong** 1



\* 4 0 2 7 1 0 8 \*

Bufar er en fast gulost som egner seg svært godt til matlaging. Bufar er lagret på trehyller i minst 12 måneder. Under lagring utvikler smaken seg og osten blir fastere. 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 når den er lagret lenge.

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

