

Myrdal kvit geitost ca 4,5 kg

Norsk fastost fra Myrdal gård, laget av pasteurisert geitemelk.

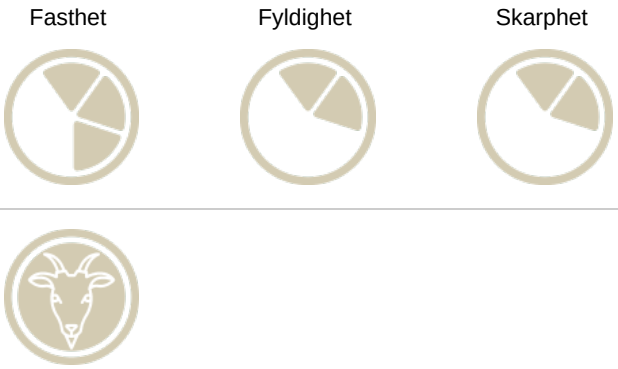
Myrdal gård ligger i øykommunen Tysnes i Hordaland. Gården drives av Jasper og Nynke Van Schaik, som flyttet fra Nederland og bosatte seg i Norge i 2013. Gården har ca 40 geiter, og de lager i dag ca 10 ulike ostetyper hovedsakelig på geitemelk, men også Fjellost på kumelk. De hvite geitostene finnes også smaksatt med ramsløk, trøffel, trøffeltang, honningkløver, pepper, karve og italiensk krydder. Jasper og Nynke er svært opptatt av å produsere sunn og næringsrik mat på en dyrevennlig og bærekraftig måte, og dette bærer gården stort preg av. Kvit geitost er lagret i minimum to måneder.

Produktnummer	901425
EPD-nummer	5291315
Antall i kartong	1

* 5 2 9 1 3 1 5 *

Denne osten er mild, og passer godt som pålegg i bagetter, sandwicher og lignende.

Kvit geitost som er lagret i 2-3 måneder har en mild og behagelig geitemelk smak, og konsistensen er myk og smidig. Ostemassen er tilnærmet hvit.



30.10.2026

Oluf Lorentzen