

Myrdal kvit geitost vellagret ca 4,5 kg

Norsk fastost fra Myrdal gård, laget av pasteurisert geitemelk og lagret i minimum ni måneder.

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 vellagret er lagret i minimum ni måneder.

Produktnummer	901426
EPD-nummer	5291331
Antall i kartong	1

5291331

Kvit geitost vellagret er et godt norsk alternativ til parmesan, pecorino eller manchego. Bruk den i matlaging, eller kutt den i staver og server på ostebordet eller sammen med spekematen.

Lagringen på ni måneder utvikler denne osten til et nytt nivå. Ostemassen er mye fastere, fargen dypere gul og du får de klassiske saltkrystallene i ostemassen som hever smaken.



Oluf Lorentzen