



## Myrdal edamer 500 g

Norsk halvfast edamer ost fra Myrdal gård, laget av pasteurisert kumelksost, etter nedelandsk oppskrift.

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. Edamer har rød voks som egner seg svært godt til oppbevaring og modning.

**Produktnummer**  
**EPD-nummer**  
**Antall i kartong**

901467  
5800016  
6



\* 5 8 0 0 0 1 6 \*

Myrdal edamer er ypperlig som vertinnegave eller julegave. Den er mild, og passer godt på frokost - og lunchbordet på senhøsten eller i julehøytiden. Eller på baguette, toast eller den tradisjonelle brødkiven. Edameren passer også utmerket på ostebordet. Osten har rød voks på skorpen som egner seg bra til lagring og modning.

Myrdal edamer er en halvfast kumelksost med mild smak, dog litt saltere og syrligere enn vanlig fast gulost. Osten er modnet i minimum 3 måneder etter ysting.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

