



## Myrdal pepperkule 500 g

Norsk halvfast pastaurisert kumelksost fra Myrdal gård, tilsatt svart og grønn cayennepepper. Lagret minimum 2 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 fler kumelksoster som Pepperkule og Fjellost Vellagret. 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.

**Produktnummer** 901469  
**EPD-nummer** 5800040  
**Antall i kartong** 6



\* 5 8 0 0 0 4 0 \*

Den runde, sortvoksede pepeprkulen passer godt som pålegg i bagetter, på brødsken og på lunchbordet. I tillegg passer den utmerket å raspe og granitert over pizza. Pepperkulen passer perfekt å gi bort i gave.

Myrdal sin pepperkule er en halvfast kumelksost med god smak av svart og grønn cayennepepper. Oaten er modnet i minimum 2 måneder etter ysting.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

