Thorbjørnrud Rød Ku ca 3,5 kg

Norsk halvfast rødkittost fra Thorbjørnrud Ysteri laget på pasteurisert kumelk. Rød Ku har en svært god smelteevne, prøv den på din neste hjemmelagede pizza eller ostesmørbrød. Osten er en 24/7 ost, den egner seg utmerket til raclette, sauser, pasta, salater eller ostefatet.

Thorbjørnrud Ysteri ligger på Øvre Kjekshus Gård, Hadeland og Norges Toscana, ca. 1 time fra Oslo. Meieribestyrer Kjetil og hans kollegaer produserer rundt 20 tonn ost i året og flere av ostene har høstet både nasjonal og internasjonal heder og ære gjennom blant annet World Cheese Awards. Ysteriet produserer Rød Ku, Brilliant Brie, Pepperknoll, Afrodite, Pecorino Salvatore, Dobbel Rød og Rød Sau. På Øvre Kjekshus bor Olav Lie-Nilsen sammen med 500 glade dyr, hvorav 60 melkekuer, 150 melkesau og 50 geiter og all melk brukt i produksjonen kommer fra egen gård.

Produktnummer	901501
EPD-nummer	5495700
Antall i kartong	1

5495700

Rød Ku - Meieribestyrerens favoritt - er en såkalt 24/7 ost som kan nytes til frokost, lunsj, middag og dessert. Den er ypperlig til Raclette-middag/kveldsmåltid da Rød Ku har særdeles god smelteevne. Osten har fått flere utmerkelser, deriblant Supergold under World Cheese Awards i 2018 og spesialitetsmerke for unik smak fra Matmerk.

Rød Ku er en halvfast rødkittost som modnes i 3–5 mnd. Osten veier ca. 3-4 kg og vaskes jevnlig med saltlake under modningen slik at den danner den karakteristiske rødkittskorpen, som har gitt navnet til osten.