



## Thorbjørnrud Brilliant brie 250 g

Norskprodusert trippelkremet hvitmuggsost fra Thorbjørnrud Ysteri, som er tilsatt ekstra fløte. Osten er inspirert av Brillat Savarin fra Frankrike.

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**

901503

**EPD-nummer**

5498530

**Antall i kartong**

6



\* 5 4 9 8 5 3 0 \*

Brilliant Brie anbefaler vi til ostefatet. Den passer utmerket til lyst brød eller usaltet kjeks, på brødskiven eller sandwichen.

Brilliant Brie er inspirert av den franske osten Brillat Savarin, som er en trippelkremet hvitmuggost. Trippelkremet vil si at den er tilsatt rikelig med ekstra fløte for ekstra kremig tekstur og ekstra god smak. Osten modnes i minimum 10 dager i fuktige omgivelser før de er klare for salg. Den kan med hell modnes i opptil 6 uker fra produksjonsdato for et mer modent smaksuttrykk.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

