



(Utgått) Thorbjørnrud cheddar ca 250 g

Norskprodusert cheddar.

Thorbjørnrud Ysteri på Jevnaker er så vidt vi vet Norges eneste hotellysteri. Thorbjørnrud er også en anerkjent lokalmatprodusent, og i ysteriet produserer de under Meieribestyrer Yngve, mer enn 10 tonn ost i året og gjør det ganske bra i kåringer både nasjonalt og internasjonalt. Ysteriet produserer Brilliant Brie, Cheddar, Pepperknoll, Rød Ku og Rød Sau. All melka som bruker i produksjonen, kommer fra Øvre Kjekshus gård på Hadeland. Her bor Olav Lie-Nilsen sammen med 500 glade dyr, hvorav 50 melkekuer og 160 melkesau.

Produktnummer

901504

EPD-nummer

5675061

Antall i kartong

8



* 5 6 7 5 0 6 1 *

Cheddaren nytes best i store biter chunks til et glass aperitiff, men gir også nydelig smak ved gratinering eller revet over pasta.

Cheddar er inspirert av britisk "farmhouse" cheddar-produksjon i Somerset, England. Det innebærer å snu, vende og presse ostemassen i biter oppå hverandre før den så males opp, blir tilsatt salt og så presset i form. Dette gir et produkt som egner seg til lagring i 12–24 mnd. Ostene blir pakket inn på tradisjonell måte i bomullsklede og smurt inn med svinefett. Resultatet blir en ost med fast struktur, rund smak, kompleks fruktighet og nøtteaktige aromaer.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

