



## Gangstad camembert i keramisk fat 200 g

Norskprodusert hvitkimmelost, laget på pasteurisert kumelk lagt i Gangstad Gårdsysteri sitt keramiske fat.

Gangstad Gårdsysteri er Norges første autoriserte gårdsysteri med kumelk. Gården holder til i Trøndelag, nærmere bestemt, Inderøy. Ekteparet Astrid Aasen og Perry Frøysadal overtok driften av gården i 1983, og i dag er gården åpen for besøk hele året og de produserer mange ulike typer oster og iskrem. I tillegg til egen produksjon selger de også marmelader, kjeks og kombucha. Ysteriet har opp igjennom årene mottatt en rekke priser for sine produkter. De tar ingen snarveier, men dyrker tradisjoner og tålmodighet til det fulle for et best mulig resultat.

**Produktnummer**

901218

**EPD-nummer**

5807979

**Antall i kartong**

6



\* 5 8 0 7 9 7 9 \*

Temperer Camembert i skål før steking. Skjær rutemønster i overflaten på osten. Gni gjerne inn litt extra vergin olivenolje og dryss over ditt favorittkrydder før steking. Sett midt i ovnen, 180 grader i 20 minutter. Tilpass temperatur og steketid, over er ulike. Den tempererte Camemberten i skål passer utmerket sammen med spekemat, salat, soltørkede tomater og oliven. I tillegg er den ypperlig til kjeks eller lyst brød hvis man er litt sulten. Ellers svært anvendig til ostebordet eller en lun dessert. Hva med å gi bort som en vertinnegave?

Gangstad Camembert er en mild hvitkimmelost som er best mellom 1-2,5 mnd etter produksjon.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

