

Prestholt Prosten Geitost 80 g

Norskprodusert modnet kremost av pasteurisert geitemelk fra Hallingdal, produsert av Prestholt Geitost i Hol Ysteri. Prosten har fått flere utmerkelser de siste årene, både nasjonalt og internasjonalt.

Hol Ysteri er drevet av Prestholt Geitost og ligger midt i Hol sentrum, øverst i Hallingdal. Ysteriet produserer geitemelks oster for Prestholt Geitost og kumelks oster for Hamarsbøen Gard. De produserer varianter av gouda (naturell, med krydder, unge og lagret, gårdsmelk og stølsmelk), samt yoghurt, kremost, smør og modnet kremost av geitemelk. I Hol Ysteri har de en bygdebistro, Stundo, som serverer rustikk mat av lokale råvarer, i tillegg til at de arrangerer ulike kulturarrangementer. Tidligere ble alle geitemelks ostene produsert på stølen Prestholt som ligger ved foten av Hallingskarvet. Da nye EU-regler trådte i kraft var det bare brunostproduksjonen som ble videreført. Prestholt Geitost er en del av Ostebygda, et samarbeidet som består av åtte produsenter, der alle er bønder og melkeprodusenter som driver støl på sommeren. Prestholt Geitost har utmerket seg nasjonalt og internasjonalt, med priser i både NM i Ost, World Cheese Awards (WCA) og Great Taste Awards (GT).

Produktnummer	901055
EPD-nummer	5886486
Antall i kartong	6

* 5 8 8 6 4 8 6 *

Prosten passer utmerket til ostefatet og som smaksforsterker i lunet salat, gjerne i kombinasjon med rødbeter. Den er ypperlig som avslutning av et måltid, da lunet med flytende honning og karamelliserte valnøtter. Den passer godt sammen med et villgjæret øl eller sider.

Prosten er myk og kremet. Den har mild og frisk smak når den er ung og kraftig chevrè smak når den er moden. Når den er ung (ca 2-3 uker), er den frisk og syrlig. Litt lagret (3-4 uker) er den rund og mild, med et hint av honning. Lagret (ca 5 uker) har den en kraftig chevrè smak. Osten kan nytes etter best før dato, men da som en mye kraftigere ost. Prosten ble kåret til den beste osten i kategorien ferskost og fikk tredjeplass i NM i ost 2021. I WCA i 2019 fikk Prosten sølv og to stjerner i Grate Taste Awards 2022.

