



## Holtseer tilsiter ca 3,8 kg

Velkjent tysk kittmodningsost med frisk og fyldig smak, produsert av pasteurisert kumelk.

Leverandøren Gut von Holstein ble i 1992 opprettet i Schleswig-Holstein regionen i Tyskland av flere små og mellomstore meierier i regionen. I dag er Bad Bramstedt hovedsetet, og til sammen åtte meierier produserer smør og ostespesialiteter under merkenavnet Gut von Holstein. Holtseer Tilsiter er laget på en gammel tradisjonell oppskrift. Til 1 kg Tilsiter går det med 10 kg melk.

**Produktnummer**

905531

**EPD-nummer**

5973680

**Antall i kartong**

3



\* 5 9 7 3 6 8 0 \*

Den er velegnet som dessertost, til cocktail-snack og salater samt til gratinering da den har veldig gode smelteegenskaper. Også ypperlig som pålegg – siden den kan skjæres med ostehøvel.

Holtseer Tilsiter er en halvfast ost, med kitt kultur, og produsert av pasteurisert kumelk. Karakteristisk for Tilsiter er den jevne hullsetting og smidige, kompakte ostemassen. Osten modner langsomt i opptil 8 uker, og har en frisk og fyldig smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

