

Snertingdal Blå Viking ca 2,6 kg

Blå Viking er en halvfast blåmuggost på pasteurisert kumelk fra Snertingdal Ysteri. Osten er mild og rund på smak, krystallisert i kanten på blåmuggsmarmoreringen og modnet ca 6 måneder. Blå Viking er signaturosten til ysteriet og basert på Normanna Jarl osten, som ble produsert i de samme lokalene for ca 100 år siden.

Snertingdal Ysteri er et ysteri med lange tradisjoner. Det startet opp i 1914, men dagens bygningsmasse ble bygget i 1919. Ysteriet var et samlingspunkt i bygda og arbeidsplass for mange, der flere lokale gårder leverte melk til osteproduksjon. Det ble produsert brune, hvite og blåmuggoster. Normanna Jarl osten, en fast blåmuggost, ble tidlig et varemerke i produksjonen. Den skilte seg klart ut med en Viking eller Jarl i logoen. Ysteriet flyttet driften til Gjøvik i 1976, da ble lokalene i Snertingdal omgjort til et traktorverksted. Fra 1985 til 2018 stod lokalene tomme. Dagens eier av Snertingdal Ysteri, Torill Sogn Haug, stod for en omfattende restaurering i den perioden. I 2020 startet Torill sammen med Ketil Kjenseth og Knut Torgeir Blystad produksjon i ysteriet. I dag produseres det flere ostesorter på ku- og geitemelk, varianter av fast gulost med og uten tilsatt krydder og to blåmuggoster. De har også et eget utsalgssted ved siden av ysteriet, Snertingdal cafe- og osteutsalg, som er et populært tilskudd i bygda.

Produktnummer	901470
EPD-nummer	6015564
Antall i kartong	1

6015564

Blå Viking er en blåmuggost som bør tempereres før den skal nytes og passer svært godt sammen med noe søtt, som plommesyltetøy, solbærgelé, granskuddsirup og fikenmarmelade. Gjerne i kombinasjon med lyst surdeigsbrød med skorpe eller søt engelsk kjeks. Server osten på et ostefat sammen med flytende honning, valnøttkjerner og mandler. Prøv gjerne Blå Viking som smaksforsterker på pizza, i pai, eller til ostesaus i kombinasjon med storfe.

Blå Viking er signaturosten til Snertingdal Ysteri, basert på Normanna Jarl osten, som ble produsert i de samme lokalene for ca 100 år siden. Osten er en halvfast, presset blåmuggost som er krystallisert i kanten på blåmuggsmarmoreringen. Dette gir osten en helt særegen struktur. Den er rik og fyldig på smak og modnet i ca 6 måneder. Blå Viking fikk Supergull i NM i ost i 2021.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen