

Snertingdal Staslin ca 4,5 kg

Norskprodusert tradisjonsrik nøkkelost fra Snertingdal, ystet på pasteurisert kumelk.

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	901472
EPD-nummer	6017107
Antall i kartong	1

6017107

Nøkkelosten er en klassiker på den norske matpakken. Osten har sin opprinnelse fra byen Leyden i Holland. Staslin passer godt i salater og på smørbrød og egner seg som et supplement til ostefatet.

Staslin er en nøkkelost basert på en gammel oppskrift fra Snertingdal Ysteri, datert omtrent 100 år tilbake i tid. Osten er tilsatt ekte karve og nellik som gir en særegen og rund smak.

Fasthet	Fyldighet	Skarphet

Oluf Lorentzen