

Snertingdal Gull ca 4,5 kg

Norskprodusert gulost 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	901473
EPD-nummer	6017123
Antall i kartong	1

6017123

Osten egner seg på brødskiven, dandert på en ostetallerken eller som revet til matlaging og gratinering. Utmerket på pizza.

Snertingdal Gull er en gouda type ost, med tradisjonell mild smak, som endrer seg betraktelig til en sterk ostesmak når osten modnes fra ung, moden til vellagret. Som ung har osten en fin syrlighet, som moden blir den mørke ostesmaken mer fremtredende, med mer jord og soppaktige undersmaker som gir et komplekst smaksbilde. Vellagret kan lagres inntil 3 år, og danner da nydelige krystaller.

Fasthet	Fyldighet	Skarphet

Oluf Lorentzen