

Snertingdal nøkkelost ca 4,5 kg

Norskprodusert nøkkelost fra Snertingdal, ystet på pasteurisert kumelk. En rund og tradisjonsrik ost med smak av karve.

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	901475
EPD-nummer	6017131
Antall i kartong	1

6017131

Nøkkelosten brukes på skive eller som supplement til ostefatet. Riv osten og gi sausen et løft, gjerne sammen med brunost, til middagsvarianter av viltkjøtt. Del osten i staver og nyt den gjerne sammen med en Akevitt.

Rund halvfast ost med fremtredende smak av karve. Nøkkelosten har forankring i lokal tilhørighet og med sin særegne smak har den blitt godt mottatt av lokale ostekjennere.



Oluf Lorentzen