

(Utgått) Snertingdal trøffelost ca 4,5 kg

Norskprodusert trøffelost 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	901476
EPD-nummer	6017149
Antall i kartong	1

6017149

Trøffelost er et populært innslag på ostetallerken og kan kombineres med søte geleer og chili marmelade. Dryss osten over en bakt potet, gratiner osten på pasta, eller suppler på en hjemmelaget pizza.

Trøffelost er en ost basert på en Gouda type, tilsatt trøfler. Den har en delikat smak og tilsatt passe mengde trøfler som definerer osten.

