

(Utgått) Snertingdal hvit geitost ca 4,5 kg

Norskprodusert hvit geitost fra Snertingdal, ystet på pasteurisert geitemelk.

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	901477
EPD-nummer	6017156
Antall i kartong	1

6017156

Legg noen skiver ost på brødskiven, kutt biter til ostetallerkenen eller benytt osten til matlaging. Hvit geitost passer godt sammen med honning, fiken og geleer.

Rund, halvfast ost med en mild smak av geitemelk, med en smidig og myk konsistens. Når osten modnes, mellom 3 og 6 måneder blir osten fastere og smaken mer fremtredende. Som vellagret utvikler den små krystaller som bidrar til den særegne smaken.

