



Gangstad camembert 150 g

Norskprodusert hvitkimmelost fra Inderøy, laget på pasteurisert kumelk.

Gangstad Gårdsysteri er Norges første autoriserte gårdsysteri med kumelk. Gården holder til i Trøndelag, nærmere bestemt, Inderøy. Ekteparet Astrid Aasen og Perry Frøysadal overtok driften av gården i 1983, og i dag er gården åpen for besøk hele året og de produserer mange ulike typer oster og is krem. I tillegg til egen produksjon selger de også marmelader, kjeks og kombucha. Ysteriet har opp igjennom årene mottatt en rekke priser for sine produkter. De tar ingen snarveier, men dyrker tradisjoner og tålmodighet til det fulle for et best mulig resultat.

Produktnummer

901222

EPD-nummer

6108682

Antall i kartong

6



* 6 1 0 8 6 8 2 *

Gangstad Camembert passer godt til ostebordet, på brødsken eller knekkebrødet, gjerne sammen med Tindvedbær marmelade.

Gangstad Camembert er en mild hvitkimmelost som er best mellom 1-2,5 mnd etter produksjon.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

