

Prestholt Leirgrøv stølsmjølk ca 2 kg

Norsk vellagret, halvfast ost laget av pasteurisert stølsmelk av geit fra Hallingdal, produsert av Prestholt Geitost i Hol Ysteri. Leirgrøv av stølsmjølk er lagret fra 12-24 måneder og har en mild og behagelig smak av geit, hasselnøtter, søt karamell og komplimenterende syrlighet. Tilnærmet hvit, lys gul ostemasse med tydelige krystaller, med en myk og kremet konsistens. Osten har fått flere utmerkelser de siste årene, både nasjonalt og internasjonalt.

Hol Ysteri er drevet av Prestholt Geitost og ligger midt i Hol sentrum, øverst i Hallingdal. Ysteriet produserer geitemelks oster for Prestholt Geitost og kumelks oster for Hamarsbøen Gard. De produserer varianter av gouda (naturell, med krydder, unge og lagret, gårdsmelk og stølsmelk), samt yoghurt, kremost, smør og modnet kremost av geitemelk. I Hol Ysteri har de en bygdebistro, Stundo, som serverer rustikk mat av lokale råvarer, i tillegg til at de arrangerer ulike kulturarrangementer. Tidligere ble alle geitemelks ostene produsert på stølen Prestholt som ligger ved foten av Hallingskarvet. Da nye EU-regler trådte i kraft var det bare brunostproduksjonen som ble videreført. Prestholt Geitost er en del av Ostebygda, et samarbeidet som består av åtte produsenter, der alle er bønder og melkeprodusenter som driver støl på sommeren. Prestholt Geitost har utmerket seg nasjonalt og internasjonalt, med priser i både NM i Ost, World Cheese Awards (WCA) og Great Taste Awards (GT).

Produktnummer	901052
EPD-nummer	6242408
Antall i kartong	4

* 6 2 4 2 4 0 8 *

Leirgrøv av stølsmelk er en mild, vellagret ost som egner seg godt i matlaging og til gratinering. Prøv den på pizza og lasagne, da den smelter fint og blir gyllenbrun. Osten kan raspes over salat eller pasta eller skjæres med ostehøvel. Nyt osten sammen med godt brød, på ostefatet, gjerne i kombinasjon med hveteøl eller sider.

Leirgrøv kvit geitost av stølsmjølk er lagret fra 12-24 måneder. Osten har en mild og behagelig smak av stølsmelk av geit, hasselnøtter, søt karamell og komplimenterende syrlighet. Tilnærmet hvit, lys gul ostemasse med tydelige krystaller, med en myk og kremet konsistens. Leirgrøv kvit geitost av stølsmjølk har fått flere utmerkelser nasjonalt og internasjonalt, som blant annet fikk bronse i WCA 2022 og en stjerne i GT 2023.

