



## Valdres Brie ca 3 kg

Valdres Brie er en tradisjonell hvitmuggost ystet på pasteurisert helmelk fra ku med melk fra gårder i Valdres. Osten er formodnet og spiseklar. Frisk og fløyelsaktig med en myk, nesten kremaktig konsistens. Rund og mild ettersmak, samtidig fyldig og litt nøtte- og sjampinjongaktig smak som gjør den anvendelig og lett å like. Valdres Brie egner seg godt på ostefat, til dessert eller snacks og som fritert eller stekt. Perfekt på lyst brød og usaltet kjeks, med syltetøy eller chutney. Prøv den gjerne på pizza.

Wangensten startet Valdres Ost AS våren 2011 og i november samme år var salget i gang. Valdresmeieriet produserer i dag flere typer ost med og uten krydder og i ulike lagringer. Valdres Brie er en tradisjonell hvitmuggost ystet på helmelk fra gårder i Valdres. Osten er formodnet på meieriet og uten kjerne, det vil si at osten er stabilisert, og dermed spiseklar. Under modningstiden utvikles det et fint hvitmuggbelegg på ostens overflate.

**Produktnummer**

901411

**EPD-nummer**

6167514

**Antall i kartong**

1



\* 6 1 6 7 5 1 4 \*

Valdres Brie smaker godt på ostefat, dessert eller snacks, som fritert eller stekt. Nydelig på lyst brød og usaltet kjeks, med syltetøy eller chutney. Prøv den gjerne på pizza.

Osten er frisk og fløyelsaktig med en myk, nesten kremaktig, konsistens, med en rund og mild ettersmak. Fyldig og litt nøtte- og sjampinjongaktig smak som gjør brien anvendelig og lett å like.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

