



## Ystepikene Jærsk Bedaost chili 378 g

Norsk variant av Feta tilsatt chili. Serien med betaostene er de som startet Ystepikedrømmen. Osten er ystet på pasteurisert melk fra egne kyr.

Under en storslått himmel og ved grønne marker på Jæren, driver Ystepikene sitt eget ysteri på Varhaug. Her skapes det oster produsert på ærlige råvarer fra fornøyde kyr. Gården har vært i familiens eie i over 100 år og Siri og Jon har drevet den siden 2002. I ysteriet produseres det kjente og kjære oster, men også noen egne smaker for de mer eventyrlystne. Ystepikene startet opp i 2019 med et hovedmål om å bidra til norsk mangfold i ostedisken. Jærsk Bedaost var den første i rekken etterfulgt av Jærsk Kremost, Jærsk Kvitskimmel, Jærsk Havslletteost og Trippel Jærsk. Jærsk landskap, tradisjoner og jobben som er lagt ned i generasjoner på marker og i avl, danner grunnlaget for alt Siri og Jon gjør på gården. Også i Ysteriet. Ystepikene vant Innovasjon Norges Bedriftutviklingspris for Landbruket i Rogaland i 2022 og gikk videre som en av tre til landsfinalen av fylkesvinnerne.

**Produktnummer**

901340

**EPD-nummer**

6293617

**Antall i kartong**

8



\* 6 2 9 3 6 1 7 \*

Jærsk Bedaost er god alene og i salater. Den passer veldig godt til tapasbordet med sin halvfaste, men kremete konsistens. Server til spekemat. Chilivarianten spisser en blåskjellrett og passer også til taco, lasagne og ikke minst grillmat. Oljen kan du pensle kjøtt med og popper du popcorn og tilsetter litt av oljen får du akkurat det lille ekstra med et hint av chili.

Osten har en mild smak, med smørtoner og litt syre. Konsistensen er litt kremaktig. Marinaden er ikke for sterk, men chilismaken kommer etter hvert.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

