



## Ystepikene Jærsk Bedaost kvitløk & urter 378 g

Norsk variant av Feta tilsatt hvitløk og urter. 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 Havslatteost 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**

901342

**EPD-nummer**

6293948

**Antall i kartong**

8



\* 6 2 9 3 9 4 8 \*

Jærsk Bedaost er god alene og i salater. Den passer veldig godt til tapasbordet med sin halvfaste og kremet konsistens. Server til spekemat. Bedaosten med hvitløk og urter spisser en tomatsalat og passer også til grillmat. Lag gjerne en pesto eller dressingkrem. Oljen er en god vinagrette til salater, til å pensle kjøtt med og du kan gjerne pensle tørt brød og steke litt i ovnen så får du hvitløksbrød. Perfekt på focacciabrød og pizza.

Osten har en mild smak, med smørtoner og litt syre. Konsistensen er litt kremaktig. Timian, gressløk og persille komplementerer osten sammen med hvitløken.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

