



Ystepikene Jærsk kvitskimmel 230 g

En mild og god brietype ystet på pasteurisert melk fra egen gård. Lett å like for de fleste. Bronse i NM i ost i 2021.

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

901343

EPD-nummer

6293484

Antall i kartong

6



* 6 2 9 3 4 8 4 *

Jærsk Kvitskimmel er osten de fleste liker på ostefatet og passer både til søtt og salt. Bruk den gjerne på en lun sandwich med bacon eller til en søt og god marmelade på kjeks eller knekkebrød. Prøv å lune hele osten i ovnen og server med nøtter og honning til godt brød.

Mild ost med klare smørtoner. Fin lengde på ettersmaken. Frisk, syrlig lett kremet som ung. Rundere smak og mer kremet konsistens etter hvert som den modnes i papiret den kommer i. Utforsk gjerne selv når i utviklingen du liker osten best.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

