



## Ystepikene Jærsk havsletteost i eske 300 g

Stemningsosten som smeltes i ovn, på grill eller bål.  
Osten er rullet i håndsanket tare fra Mong og 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 Havsletteost 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** 901351  
**EPD-nummer** 6294037  
**Antall i kartong** 4



\* 6 2 9 4 0 3 7 \*

Osten er laget for god stemning rundt bord og bål, sommer som vinter. Temperere osten før varmebehandling. Skal den varmes den på grill eller bål, kan du pakke den i to-tre lag med aluminiumsfolie og ha den på indirekte varme. Snitt på kryss i ostens overflate for å få varmen jevnt nedover i osten. Anbefaler tilbehør som småpotet, pretzels eller et godt brød. Eller spekemat, asparges og syltet rødløk. Prøv gjerne med valnøtter og honning.

En mild ost med spennende innslag av salt, syre, umami og et hint av sjø. Som smeltet har Havsletteosten lang ettersmak med fin fylde. Osten fikk Spesialitetsmerket i 2022.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

