



## Ystepikene Jærsk kvitskimmel chili ca 1,5 kg

En mild og god brietype tilsatt chili ystet på pasteurisert melk fra egen gård. Lett å like for de fleste. Kommer i smakene naturell, chili og pepper.

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** 901345  
**EPD-nummer** 6293955  
**Antall i kartong** 1



\* 6 2 9 3 9 5 5 \*

Jærsk Kvitskimmel med chilismak frisker opp ostefatet med både farge og smak. Den er god både på hamburger og pizza. Frityrstek den gjerne til chilicheesekuler. Som ung er osten litt fast og kan da lett raspes og ha til taco eller i lasagne. Til jul blir det en sprek kombinasjon med pepperkake og en søt marmelade, som for eksempel appelsinmarmelade.

Mild hvitmuggost med rund smak, tilsatt chili som blir hengende igjen i smaken.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

