



Eiker Tilsiter 200 g

Tilsiter er en halvfast rødkittost på pasteurisert kumelk fra Eiker Gårdsysteri. Smaken er fyldig og aromatisk, og snillere enn den klassiske Tilsiter. De lager all ost på egenprodusert melk og osten er modnet minimum 3 måneder.

Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Ida og Even. De har ca 60 frittgående kuer, dyrevelferd er høyt prioritert, og de bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove, altså et tidsmessig løsdriftsfjøs. Kuene melker ca 2,8 ganger i døgnet, de kan ligge på egne kumadrasser og kan klø seg på en spesialdesignet roterende kubørste, der de har fri tilgang til ferskt fôr. Eiker Gårdsysteri har i tillegg til ysteri, en gårdsbutikk og et selskapslokale, der man kan se ned i fjøset. Eiker startet osteproduksjon i 2003, og har et rikt ostesortiment, blant annet Camembert, tre modninger av Holtefjellostene, Eikern, Tilsiter, Sundvolden, Hjertebrie med flere. Alle ostene til Eiker er uten konserveringsmidler og tilsetningsstoffer og fôret er spesiallaget for å gi jevn og god kvalitet på melken hele året.

Produktnummer

901111

EPD-nummer

6499446

Antall i kartong

6



* 6 4 9 9 4 4 6 *

Tilsiter egner seg til smørbrød, knekkebrød, tapasretter og på ostefatet. Prøv osten sammen med eple, pære eller marmelade.

Eiker Tilsiter er en mildere og snillere rødkittost enn den klassiske Tilsiter, som vi vanligvis forbinder med Sveits. Ostemassen er lys gul med små hull fordelt jevnt i osten. Eikers variant har er fyldig aromatisk smak og osten er lett å skjære i. Modnet minimum 3 måneder.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

