



## Himmelspannet Storehorn ca 1,5 kg

Norskprodusert rødkittost ystet på pasteurisert kumelk fra Himmelspannet. Storehorn har innslag av hvitmugg i skorpen og god smelteevne.

Himmelspannet ost fra Hemsedal er håndlaget, lokalprodusert ost basert på melk fra ku og geit. Dyrene beiter i idylliske fjellområder og ostene ystes i deres lokaler i Hemsedal sentrum. Himmelspannet startet produksjonen av ost i 2003/2004, og ostene har fått navn etter fjell og kjente landemerker i Hemsedal. Himmelspannet har de siste årene høstet flere priser for ostene sine, blant annet i Oste-VM, med Supergull for Raudberg i 2022 og Supergull for Solglad i 2023. Disse to rødkittostene har også fått Spesialitetsmerke. Himmelspannet lager i dag ostene Skogshorn, Raudberg, Geiteberget, Solglad, Harahorn, Fausko og nykommeren Storehorn.

<b>Produktnummer</b>	901040
<b>EPD-nummer</b>	6493787
<b>Antall i kartong</b>	1



\* 6 4 9 3 7 8 7 \*

Storehorn er en rødkittost ystet på kumelk. Den har meget god smelteevne og egner seg ypperlig på hvit pizza eller toast. Osten passer godt som smakstilskudd i sauser og supper. Storehorn smaker nydelig på grovt brød med pære, den er et utmerket valg til ostebordet, til tapas sammen med coppaskinke eller annen spekeskinke.

Storehorn har en rund og moden smak, yttersiden har innslag av hvitmugg. Rødkittskorpen vil utvikles seg mer og mer etter hvert som osten modnes. På sommerstid ystes osten på melk fra kuer som beiter i idylliske fjellområder i Hemsedal, et perfekt utgangspunkt for ekstra god ost.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

