



## Myrdal IBEX 250 g

IBEX er en halvfast ost på pasteurisert ku- og geitemelk fra Myrdal gård, modnet i minimum 7 måneder. IBEX betyr fjellgeit på latinsk og en blanding av ostene Fjellost og Geitost, også fra Myrdal. IBEX har en noe kremet konsistens der du kan kjenne krystaller etter hvert som osten modnes.

Myrdal gård ligger i øykommunen Tysnes i Hordaland. Gården drives av Nynke og Jasper Van Schaik, som flyttet fra Nederland og bosatte seg i Norge i 2013. Gården har ca 40 geiter, og de lager i dag over 10 ulike ostetyper på geitemelk og kumelk. Jasper og Nynke er svært opptatt av å produsere sunn og næringsrik mat på en dyrevennlig og bærekraftig måte, og dette bærer gården stort preg av. IBEX ble årets lokalmatprodukt på Bergens matfestival i 2022 og fikk samme år Gull i oste-VM.

**Produktnummer**

901451

**EPD-nummer**

6499503

**Antall i kartong**

8



\* 6 4 9 9 5 0 3 \*

IBEX passer veldig bra sammen med spekemat og på ostebordet. På grunn av ostens karakter, smak og gode smelteegenskap, egner osten seg godt til gratinering og revet over pasta, toasten eller pizza.

IBEX er en kombinasjon av Myrdal Fjellost og Myrdal Geitost, en blanding av ku- og geitemelk. Osten er modnet minimum 7 måneder og har en rund, kremet og intens smak, der du kan kjenne spor av krystaller etterhvert som osten lagres.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

