



## Eiker Holtefjell XO 12-18 mnd 170 g

Holtefjell XO er en fast, tørr, norsk rødkittost laget på pasteurisert kumelk fra Eiker Gårdsysteri. Osten er eksklusiv, har en fyldig smak, med god smelteevne. Eiker lager all ost på egenprodusert melk og Holtefjell XO er modnet minimum 12 måneder. En god erstatning til italienske Parmesan.

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**  
**EPD-nummer**  
**Antall i kartong**

901114  
6499404  
6



\* 6 4 9 9 4 0 4 \*

Holtefjell har mange bruksområder; til ostepanretninger, på smørbrød eller lyst brød, til gratinering, i sauser, revet over pasta, i salater, eller til tapas. Prøv osten til dessert, gjerne i kombinasjon med godt syltetøy, marmelade, eller hva med et glass bobler?

Holtefjell XO er lagret i minimum et år, og har utviklet en parmesanaktig konsistens og masse smak. Osten er en eksklusiv, fyldig, fast og tørr rødkittost med mange smakskomponenter. Holtefjell XO har blitt premiert en rekke ganger.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

