



Tverås vaniljeprim 170 g

Norsk karamellisert vaniljeprim fra Tverås Gårdsmat tilsatt ekte vanilje. Primen har fått flere utmerkelser, som Gull i NM i Ost i 2021 og sølv i VM i ost i 2023. Velegnet til brødsdiven, vafler, kjeks, og som ingrediens til desserter og kaker.

Gården Tverås Søndre finner du innerst i Beitstadfjorden, ved tettstedet Malm i Trøndelag. Der har det vært drevet med husdyrhold siden 1600-tallet. I dag beiter dyrene på frisk kløvereng og frodige kulturbeiter rik på biologisk mangfold. På gården produseres det prim, gomme, melk og kjøtt. Storfe og sau beiter sammen i et samspill som skaper artsrike kulturbeiter. Tverås Søndre er et lite gårdsbruk, med ca. 90 tonn melkekvote som produseres i et løsdriftsfjøs fra 1992. Gården driftes etter økologiske prinsipper, og både areal og melkeproduksjon er Debio-godkjent. Det er i dag den yngre generasjon med datteren Jennie og svigersønn Petter som står ansvarlig for gårdsdriften. På Tverås har de gamle tradisjoner blitt tatt vare på, slik som gommekoking. I 2019 startet ideen om foredling av egen melk for å ivareta gårdsdriften og noen av de gamle tradisjonene. Et nytt tilbygg til eksisterende driftsbygning ble ferdigstilt samme år. I februar 2020 ble Tverås Gårdsmat AS stiftet, der Birgit styrer ystekaret.

Produktnummer

901370

EPD-nummer

6530224

Antall i kartong

7



* 6 5 3 0 2 2 4 *

Vaniljeprimen passer perfekt til brødsdiven, vafler, kjeks, svele og lefse for store og små. Prøv som ingrediens til kaker eller desserter og gjerne sammen med vaniljeis.

Vaniljeprimen lages etter egen oppskrift, har en karamellisert og fyldig smak, tilsatt ekte vanilje. Primen har fått flere utmerkelser, som Gull i NM i Ost i 2021 og sølv i VM i ost i 2023, samt Årets nykommer ved Trøndersk Matfestival 2022.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

