



Tverås gomme 250 g

Norsk tradisjonsrik hjemmelaget gomme fra Tverås Gårdsmat etter inspirasjon fra Høylandsgommen. Gommen er næringsrik, lett smørbar med passe sødme og velegnet til brød, vafler, sveler og lefser.

Gården Tverås Søndre finner du innerst i Beitstadsfjorden, 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. Storfekjøtt 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 ystekarret.

Produktnummer
EPD-nummer
Antall i kartong

901372
6530489
7



Gommen er næringsrik og har en jevn konsistens. Den passer til alle aldre, er lett smørbar og velegnet til brød, vafler, sveler og lefser.

Tverås Gårdsmat valgte i første omgang å satse på gommeproduksjon. Oppskriften har opphav fra den velkjente Høylandsgommen, med tilpasninger av både oppskrift og produksjonsmetode, laget etter trønderske tradisjoner. Gommen gir deg minner fra barndommen og er et næringsrikt pålegg. Den har en lys farge, jevn konsistens og er lett smørbar.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

