



## Orkladal Ysteri Høvdning Sverre Lagret ca 3,2 kg

Høvdning Sverre Lagret fra Orkladal Ysteri er ystet som en sveitsisk tilsiter, modnet 6-12 måneder. Osten er en pasteurisert, halvfast kittmodnet ost av kumelk. Den er myk, smidig og med litt hullsetting. Smaken kan oppleves kremet, søt, rund, fyldig, balansert og nøtteaktig med god ettersmak. Osten nytes temperert sammen med brød og knekkebrød, til gratinering, pizza og ostefatet.

Orkladal ysteri ligger i Råbygda, Gjelme i Orkland kommune i Trøndelag. Merethe Landrø startet å produsere ost i 2004. Det lages 10 forskjellige ostetyper av kumelk i ysteriet, med hovedvekt på myke og harde rødkittoster, som ligger vegg i vegg med Meland og Skjenald samdrift. Orkladal ysteri har fått mange priser både nasjonalt og internasjonalt. Det ble seks medaljer i Oste-VM i 2023, to sølv og fire bronse.

**Produktnummer**

901151

**EPD-nummer**

6639801

**Antall i kartong**

1



\* 6 6 3 9 8 0 1 \*

Høvdning Sverre lagret smaker best temperert og server den gjerne med godt brød eller knekkebrød med gelé, honning, nøtter og tørket frukt til. Den kan gratineres og raspes på supper, pasta og pizza.

Høvdning Sverre lagret er en halvfast rødkittost med god smak og lukt. Skorpen er rødlig, og kjernen har litt hullsetting. Smaken kan oppleves både kremet, søt, rund, fyldig, balansert og nøtteaktig med god ettersmak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

