



## Orkladal Ysteri Skjenald ca 280 g

Skjenald fra Orkladal Ysteri er en pasteurisert, myk kittmodnet ost av kumelk, ystet som en fransk Vacherol, modnet minst 2,5 måneder. Osten er smidig, med god smak og lukt. Skjenald smaker best temperert og serverer den gjerne med godt brød eller knekkebrød i kombinasjon med gelé, honning, nøtter og tørket frukt. Server den sammen med andre oster på en tallerken til forrett eller dessert. Kan varmes i ovnen og nytes som en dip.

Orkladal ysteri ligger i Råbygda, Gjølme 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**

901154

**EPD-nummer**

6639850

**Antall i kartong**

4



\* 6 6 3 9 8 5 0 \*

Skjenald smaker best temperert, server den gjerne med godt brød eller knekkebrød med gelé, honning, nøtter og tørket frukt til. Den er god sammen med andre oster på en ostetallerken både som forrett og dessert. Skjenald kan varmes i ovnen og nytes som en dip.

Skjenald er en myk kittost med god smak og lukt. Skorpen er rødlig, og kjernen er smidig. Smaken kan oppleves både kremet, søt, rund, fylldig, balansert, med smak av rødkitt. Osten er ystet som en fransk Vacherol, modnet minst 2,5 måneder.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

