



Bukkeblå ca 700 g

Bukkeblå er en mild, kremet halvfast geitost med blåmugg, ystet for hånd på pasteurisert geitemelk fra Sæterstad Gård i Nordland. Osten utvikler seg til å bli mer smaksrik og aromatisk etter hvert som den modnes. Bukkeblå har en naturlig, rustikk gulaktig skorpe med tydelig spor av blåmugg som vitner om ekte håndverksost.

Sæterstad gård er en fjellgård i Hattfjelldal nær grensen til Sverige. De har geiter som de bruker til osteproduksjon og spekemat, et fiskefjøs med røye som de lager prisbelønnet rakkfisk av. Ostene de produserer er brun geitost, hvitmuggost, blåmuggost, kaffeost, salatost, gauda, alle på geitemelk. Familiegården har geiter som går fritt ute i fjellet hele sommerhalvåret, som gir melk av god kvalitet.

Produktnummer 901321
EPD-nummer 6808737
Antall i kartong 2



Bukkeblå er ypperlig på ostefatet med gelé og vil skille seg ut med et rustikt utseende. Osten egner seg i salater med valnøtter, fiken eller tørket tranebær, smaksettes i sauser, lunes i ovnen til dessert med honning og valnøtter, til pastagrater eller på et godt stykke brød. Anbefaler også å prøve osten på pizza eller i en pai.

Osten er mild og kremet som ung og blir mer smaksrik og aromatisk etter hvert som den modnes. Bukkeblå er laget på 100 % geitemelk og har en rustikk skorpe med gulaktig ostemasse og tydelige spor av blåmugg. Geitemelkens naturlig mykhet kombinert med blåmuggens spennende dybde, gir en god munnfølelse og delikat smak. Osten er ystet for hånd.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

