



Thorbjørnrud Pepperknoll 80 g

Pepperknoll er en norskprodusert syrnert ferskost som er rullet i malt pepper fra Thorbjørnrud Ysteri, på Øvre Kjekshus Gård. Knollen rives over pasta, salater, pizza, kjøtt- og fiskeretter og har en frisk syrlighet med mild smak av pepper. Siden osten er tørket, kan den oppbevares i romtemperatur på kjøkkenbenken.

Thorbjørnrud Ysteri ligger på Øvre Kjekshus Gård, Hadeland og Norges Toscana, ca. 1 time fra Oslo. Meieribestyrer Kjetil og hans kollegaer produserer rundt 20 tonn ost i året og flere av ostene har høstet både nasjonal og internasjonal heder og ære gjennom blant annet World Cheese Awards. Ysteriet produserer Rød Ku, Brilliant Brie, Pepperknoll, Pecorino Salvatore, Afrodite, Dobbelt Rød og Rød Sau. På Øvre Kjekshus bor Olav Lie-Nilsen sammen med 500 glade dyr, hvorav 60 melkekuer, 150 melkesau og 50 geiter og all melk brukt i produksjonen kommer fra egen gård.

Produktnummer

901506

EPD-nummer

7004757

Antall i kartong

6



* 7 0 0 4 7 5 7 *

Pepperknoll er umiskjennelig lik en sort trøffel, og rives over matretter. Siden osten er tørket, kan den oppbevares i romtemperatur på kjøkkenbenken. Merk: Vi anbefaler ikke å oppbevare den i kjøleskap på grunn av risiko for kondens som igjen kan føre til mugg.

Pepperknoll er en eksklusiv smaksbombe, en syrnert ferskost som er rullet i malt pepper og så tørket i 3-4 uker. Smaken har en frisk syrlighet og en anelse peppertouch. Prøv den på Vitello tonnato, pasta, pizza, salater, kjøtt- og fiskeretter eller hva du måtte ønske.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

