



## Snertingdal bukkehornkløver ca 220 g

Bukkehornkløver fra Snertingdal ysteri er laget på pasteurisert kumelk. Det er en mild, rund og smakfull ost med hint av sødme og urtepreget smak. Nyt osten til snack, brødsIVEN, på ostefatet eller til salater.

Snertingdal Ysteri er et ysteri med lange tradisjoner. Det startet opp i 1914, men dagens bygningsmasse ble bygget i 1919. Ysteriet var et samlingspunkt i bygda og arbeidsplass for mange, der flere lokale gårder leverte melk til osteproduksjon. Det ble produsert brune, hvite og blåmuggoster. Normanna Jarl osten, en fast blåmuggost, ble tidlig et varemerke i produksjonen. Den skilte seg klart ut med en Viking eller Jarl i logoen. Ysteriet flyttet driften til Gjøvik i 1976, da ble lokalene i Snertingdal omgjort til et traktorverksted. Fra 1985 til 2018 stod lokalene tomme. Dagens eier av Snertingdal Ysteri, Torill Sogn Haug, stod for en omfattende restaurering i den perioden. I 2020 startet Torill sammen med Ketil Kjenseth og Knut Torgeir Blystad produksjon i ysteriet. I dag produseres det flere ostesorter på ku- og geitemelk, varianter av fast gulost med og uten tilsatt krydder og to blåmuggoster. De har også et eget utsalgssted ved siden av ysteriet, Snertingdal cafe- og osteutsalg, som er et populært tilskudd i bygda.

**Produktnummer**

901484

**EPD-nummer**

7004690

**Antall i kartong**

6



Bukkehornkløver er en ypperlig smaksforsterker på ostefat, kutt opp biter i salater eller smeltet i varme retter der den gir ekstra dybde. Nyt også til snack eller på et godt stykke brød eller knekkebrød. Prøv osten sammen med syrlig gelé eller drikke.

Osten er mild, rund og en smakfull ost der bukkehornkløveren gir et hint av sødme og urtepreget smak. Osten modnes i minimum 12 uker.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

