



## Snertingdal ramslök ca 220 g

Ramsløkosten fra Snertingdal ysteri er laget på pasteurisert kumelk fra lokal gård. Osten er en mild, rund, kremet og smakfull ost med urtepreget karakter fra ramslök. En allsidig ost som passer like godt til kos og ostefat som i gratinering, salat, burger eller pizza.

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**

901486

**EPD-nummer**

7004716

**Antall i kartong**

6



Ramsløkosten passer perfekt som snack sammen med spekeskinke eller spekepølse, og er et sikkert innslag på ostefatet. Osten egner seg svært godt som gratinering, smeltet på pizza og burgere, hvor den gir ekstra fylde og smak. I tillegg fungerer den godt som topping på salater eller sammen med syrlige geleer og drikke som fremhever ostens friske og urtepregede karakter.

Osten har en mild og balansert smak med fine toner av ramslök som minner om en dempet hvitløk og friske urter. Etter minimum 12 ukers modning utvikler den en fyldigere ostekarakter, samtidig som den beholder sitt uttrykk. Ved lengre lagring blir smaken kraftigere og mer aromatisk.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

