



Snertingdal brennesle ca 220 g

Brennesleosten fra Snertingdal ysteri er laget på pasteurisert kumelk fra lokal gård. Osten er en mild og fyldig ost med et spennende preg av brennesle. Den kombinerer kremet konsistens med friske, urteaktige toner som gir osten et særpreg inspirert av norsk natur og tradisjonelt ystehåndverk.

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

901487

EPD-nummer

7004724

Antall i kartong

6



* 7 0 0 4 7 2 4 *

Nyt brennesleosten på ostefatet, gjerne sammen med spekemat, kjeks eller syrlige marmelader. Kutt i terninger til salater eller enkle småretter gir den et friskt og rustikt innslag som løfter smaken. Prøv osten på pizza, toast og burger eller revet over pasta.

Osten har en behagelig smak med innslag fra brennesle. Den balanserer det friske og det kremete som gir en smakfull ost, som er inspirert av norsk natur. Etter minimum 12 ukers modning utvikler den en fyldigere ostekarakter, samtidig som den beholder sitt uttrykk.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

