



## Eiker camembert 200 g

### Norskprodusert Camembert.

Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Toppenhaug Samdrift, Signe R. Dahlen og Anne Marie Sando. Dyrevelferd er høyt prioritert, og kuene får gå fritt i et topp moderne fjøs, og bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove. De startet osteproduksjon i 2003, og har nå mange varianter i sortimentet sitt. Blant disse finner du Eiker Camembert, Holtefjell, Mutschli, Tilsiter og Gruveosten som lagres i Blaafarveværkets gruver. Eiker Camembert modnes i 10-14 dager.

Varenr.	901004-fpak
EPD nr.	4724431
Antall i Dpak	4

Camembert er en velkjent ost på ostefatet, vi anbefaler å servere den med lyst brød eller usaltet kjeks. Osten kan også brukes på smørbrød, eller grilles og serveres med kokte poteter.

Camembert Eiker er en bløt hvitmuggost med en mild smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

