



## Eiker Holtefjell ung ca 2,7 kg

Norskprodusert fast rødkittost som bare blir bedre og bedre når den lagres.

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. Denne varianten av Holtefjell er lagret i 3-6 måneder.

|               |         |
|---------------|---------|
| Varenr.       | 901101  |
| EPD nr.       | 2128726 |
| Antall i Dpak | 1       |

Holtefjell har mange bruksområder; til gratinering, i sauser, revet over pasta, i salater, marinert til tapas, i ostepanretinger, i dessert eller rett og slett på smørbrød.

Dette er en eksklusiv fastost med rødkittskorpe uten hullsetting. Osten er fylldig med en kraftig aromatisk smak som forsterkes under modning.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

