

## Eiker Mutschli ca 600 g



Norskprodusert halvfast rødkittost med en rik og pikant smak uten å bli for sterk for norske ganer.

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. Mutschli modnes i minimum 3 uker.

Eiker Mutschli har et sveitsisk preg som gjør at den passer utmerket til raclette. Den kan også serveres på en osteinretning, i salat, på smørbrød, eller brukes i matlagging til for eksempel gratinering.

Dette er en halvfast rødkittost med små hull som har en rik og pikant smak uten å bli for sterk for norske ganer.