



Bæråscammen camembert 200 g

Norskprodusert camembert fra Strandli gård. Osten er produsert på pasteurisert kumelk.

Strandli gård ligger på vestsiden av Fiplingvatnet i Grane kommune i Helgeland. Det lille ysteriet stod ferdig i 2006, og gårdsysteriet produserer i dag ostene Bæråscammen, Golvertind og Fjellsnadder, samt noen ulike typer yoghurt. De har vunnet verdiskapingsprisen for Nord-Norge for både rabarbrayoghurten og blåmuggosten Golvertind.

Bæråscammen er en camembertost som er oppkalt etter åsen bak gården. Den passer godt på ostebordet servert sammen med lyst brød eller kjeks, og noe søtt som en marmelade, gelé eller tørket frukt. Den er også ypperlig å ta med i tursekken med litt ferskt steinovnsbrød og tyttebærgelé.

Bæråscammen er en mild hvitmuggost med klar hvit skorpe og en lys ostemasse.