



Golvertind blåmuggost (2x ca 1 kg)

Norskprodusert blåmuggost 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 rabarbra yoghurten og blåmuggosten Golvertind.

Golvertind er en blåmuggost oppkalt etter Golvertinden i nordkanten av Børgefjell nasjonalpark. Server den gjerne med litt sirupsbrød, portvinssyltede korinter og ristede nøtter, eller kvedeeppe gelé og usaltet kjeks.

Golvertind er en myk og mild blåmuggost som også faller i smak hos de som er litt skeptiske til de klassiske kraftige blåmuggostene.