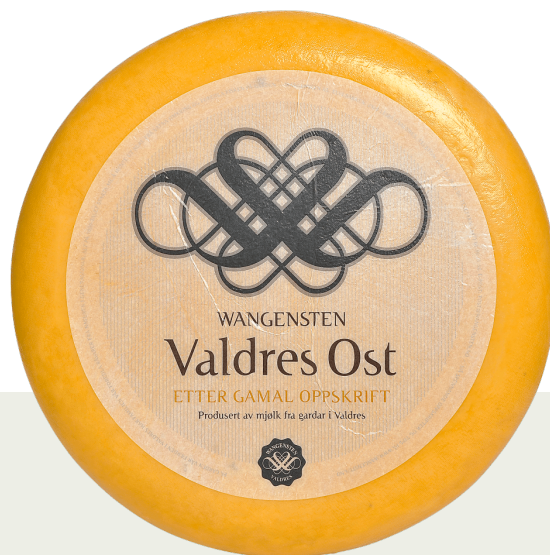


Valdres ost Bufar ca 9 kg



Norskprodusert fastost produsert på pasteurisert kumelk.

Wangensten startet Valdres Ost AS våren 2011 og i november samme år var salget i gang. Valdresosten produseres på kumelk fra utvalgte gårder i området, og ostene lagres i minimum 3 måneder og opp til 2 år. Valdresmeieriet produserer i dag flere typer ost med og uten krydder og i ulike lagringer. Bufar er en ost som har fått navnet sitt fra en gammel tradisjon. Før i tiden ble kyrene hentet hjem fra stølen på bufardagen. Men før de dro ysta de en ost av den siste melken som de kalte bufarost. De hadde ikke tid til å skille fløten fra skummetmelken denne dagen så bufarosten ble en helfet ost, modnet i kjelleren hjemme på gården. Denne Bufar osten er vellagret og modnet i minimum 12 måneder.

Bufar er en fast gulost som egner seg svært godt til smørbrød, og sandwicher, men kan også rives og brukes til gratinering eller skjæres i terninger som snacks.

Valdres sin ost Bufar er en fet gulost med en fin gul farge, og en fyldig og rund smak.