

Valdresost 350 g



Norsk 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.

Valdresmeieriet produserer i dag flere typer ost med og uten krydder og i ulike lagringer. Valdresost er lagret i minimum 4 måneder.

Valdresost egner seg svært godt til smørbrød, baguetter og sandwicher, og kan også skjæres i terninger til en salat.

Valdresost er en fet gulost med en fyldig og rund smak.