

Himmelspannet Raudberg ØKO 240 g

Norsk håndlaget økologisk rødkittost laget på pasteurisert kumelk fra Himmelspannet. Osten har en utmerket smelteevne og ypperlig på pizza, ostesmørbrød eller raclette. Topp pizzaen med noe søtt, eksempelvis aprikosmarmelade, fiken eller pæreskiver.

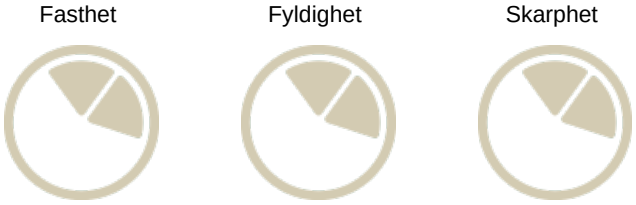
Himmelspannet har lokaler midt i Hemsedal sentrum og startet produksjon av ost, smør og rømme i 2002. Ostene de i dag produserer ystes på ku- og geitemelk fra lokale bønder. Ostene Skogshorn, Raudberg, Geiteberget og Solglad er oppkalt etter fjell og kjente landemerker i Hemsedal. Himmelspannet har de siste årene høstet flere priser for ostene sine, og i 2017 fikk de gull for Raudberg og sølv for Solglad i NM i Gardsost. Disse to ostene har også fått spesialitetsmerket. I Oste VM i 2018 fikk Himmelspannet Sølv for Skogshorn, Sølv for Geiteberget og Bronse for Solglad. Himmelspannet lanserer to nye kumelksoster i slutten av 2021; Harahorn og Fausko.

Produktnummer	901039
EPD-nummer	4923827
Antall i kartong	6

* 4 9 2 3 8 2 7 *

Raudberg er en økologisk rødkittost ystet på kumelk og yttersiden har innslag av hvitmugg. Den er oppkalt etter fjelltoppen Raudberg (1476 m). Osten har god smelteevne og er et ypperlig smakstilskudd i sauser, supper, til kylling, raclette, ostesmørbrød eller pizza. Raudberg egner seg godt til fint eller grovt brød, til ostebordet supplert med noe søtt som aprikosmarmelade, tørket fiken eller pære.

Osten er mild, med en rund og moden smak, myk konsistens, med en karakteristisk rødfarge.



29.03.2024

Oluf Lorentzen