



## Leirgrøv kvit geitost ung ca 2,3 kg

Norsk halvfast ost laget av pasteurisert geitemelk fra Prestholt Geitost, produsert på Hol Ysteri.

Hol Ysteri ligger midt i Hol sentrum og produserer geitost for Prestholt Geitost (bl.a Leirgrøv), Hamarsbøen og Gurostølen. De produserer varianter av gouda (naturelle, med krydder, unge og lagret), samt drenert yoghurt, fersk kremost og modnet kremost av geitemelk. Hol Ysteri har eget spiseri, er Economusee og arrangerer små unike kulturarrangement, når det lar seg gjennomføre. Tim er «selverklært» meieribestyrer, utdannet kokk og konditor. Tim og John utgjør produksjonsteamet på Hol Ysteri.

Mild ost som egner seg godt i matlaging og til gratinering (bl.a. pizza og lasagne), da den smelter fint og blir gyllenbrun. Leirgrøv passer utmerket på brødsleven og osten er enkel å skjære med ostehøvel.

Leirgrøv er lagret mellom 3-6 måneder og har en mild og behagelig smak av geitemelk. Tilnærmet hvit/lys gul ostemasse. Tidligere ble Leirgrøv produsert på stølen, frem til nye EU-regler trådte i kraft. Siden 2014 har Leirgrøv blitt produsert i nye og moderne lokaler i Hol Ysteri i Hallingdal. Leirgrøv har fått flere utmerkelse siste årene, med sølv i World Cheese Awards (WCA) i 2021, Gull i NM i Ost og Gull i WCA 2018.

Varenr.	901050
EPD nr.	5728134
Antall i kartong	4

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

