



## Eiker Holtefjell ung ca 2,7 kg

En fast, norsk rødkittost laget på pasteurisert kumelk fra Eiker Gårdsysteri. Osten er fyldig, har en meget god smelteevne og perfekt til topping på pizza. Osten har mange bruksområder og egner seg til gratinering, pasta og smaksforsterking i sauser, i tillegg til det tradisjonelle ostebordet.

Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Ida og Even. Dyrevelferd er høyt prioritert, og kuene får gå fritt i et topp moderne fjøs, og bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove. De startet osteproduksjon i 2003, og har nå mange varianter i sortimentet sitt. Blant disse finner du Eiker Camembert, Holtefjell, Eikern, Tilsiter og Gruveosten som lagres i Blaafarveværkets gruver. Denne varianten av Holtefjell er lagret i 3-6 måneder.

<b>Produktnummer</b>	901101
<b>EPD-nummer</b>	2128726
<b>Antall i kartong</b>	1



Holtefjell har mange bruksområder; til gratinering, i sauser, revet over pasta, i salater, marinert til tapas, i osteinretninger, i dessert eller rett og slett på smørbrød.

Dette er en eksklusiv fastost med rødkittskorpe uten hullsetting. Osten er fyldig med en kraftig aromatisk smak som forsterkes under modning.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

