



Ostegården Fanaost ung 3-6 mnd ca 4,4 kg

Spesialitetsmerket fastost fra Ostegården i Fana.

Brevik gård ligger idyllisk til i Fana, nær fergekaien til Austevoll utenfor Bergen. Her bor og driver ekteparet Ruth og Jørn Hafslund med melking og ysting av sine 10-12 melkekyr. Det sier seg selv at det hele blir nært og personlig når besetningen ikke er større. Her kan kuene beite fritt hele sommeren på en gammel eng bestående av mange sorter gress og lyng, noe som gir en helt egen karakter på melken. Har de lyst kan de til og med ta seg et bad i sjøen som denne engen grenser ned mot. Ostegården ønsker å være en liten, men eksklusiv leverandør av ost med høy kvalitet og sitt eget særpreg. Fanaost en halvfast ost som er laget av pasteurisert kumelk. Den er merket med spesialitetsmerket for unik smak, og i 2017 vant en 60 kg variant av denne osten NM i gårdsost. I 2018 vant en lagret variant av denne osten Word Cheese Award i Bergen, den var lagret i litt over et år. Denne osten er lagret i 3-6 mnd.

Varenr.	901163
EPD nr.	5013826
Antall i kartong	1

Fanaost er velegnet til smørbrød, ostesnacks og i salater. Den har fine smelteegenskaper slik at den også egner seg til gratinering. Serveres den romtemperert vil smaken komme best til sin rett.

Dette er en halvfast ost med en mild og søtlig smak. Lagres den lengre vil den fortsette å utvikle seg og få en behagelig nøtteaktig smak. Ostemassen er gul og nesten uten hullsetting.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

