

(Utgått) Ostegården Fanaost lagret ca 4,4 kg

Verdens beste ost 2018, produsert i Fana utenfor Bergen. En halvfast goudatype laget på pasteurisert kumelk.

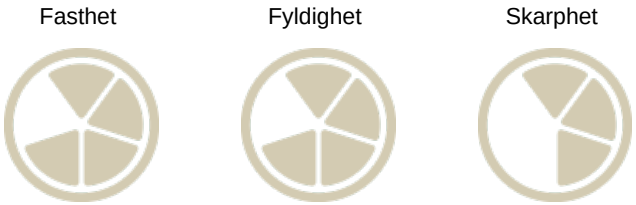
Breivik gård ligger idyllisk til i Fana, utenfor Bergen. Her bor og driver Ruth og Jørn Hafslund med melking og ysting av sine 12 melkekyr. Her kan kuene beite fritt hele sommeren på en eng bestående av mange sorter gress og lyng. Har de lyst kan de til og med ta seg et bad i sjøen som denne engen grenser ned mot. Ostegården ønsker å være en eksklusiv leverandør av ost med høy kvalitet og sitt eget særpreg. Fanaost er en halvfast goudatype som er laget på pasteurisert kumelk. Den er merket med spesialitetsmerket, og i 2018 vant Jørn og Ruth Word Cheese Award i Bergen, osten var lagret i litt over et år, akkurat som denne.

Produktnummer	901164
EPD-nummer	5334552
Antall i kartong	1

* 5 3 3 4 5 5 2 *

Lagret Fanaost bør få hedersplassen på ostebordet, og den bør nytes som den er. Serveres den romtemperert vil smaken komme til sin rett.

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



Oluf Lorentzen