



(Utgått) Ostegården Fanaost ung ca 170 g

Spesialitetsmerket fastost fra Ostegården i Fana.

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	901168
EPD-nummer	5660782
Antall i kartong	12



* 5 6 6 0 7 8 2 *

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.

Pakket i beskyttende atmosfære.

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

