



Ostegården Jørnsberg lagret ca 170 g

Ordentlig norsk håndverk lagret i minimum 6 måneder.

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. Jørnsberg er en halvfast ost som er laget av pasteurisert kumelk. Jørnsberg er lagret i minimum 5-6 måneder.

Varenr.	901170
EPD nr.	5660790
Antall i kartong	12

Jørnsberg er en 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 velutviklet søtlig smak. Ostemassen er gul med en lett hullsetting.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

