



## Ostegården brie 200 g

### Norskprodusert Brie med kvalitet nær den franske originalen.

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 lager hvitmuggoster på den gamle originale måten, med egenprodusert kultur og under lave temperaturer slik at ostene modnes over lang tid. Brie fra Ostegården er produsert av pasteurisert kumelk.

Varenr.	901172
EPD nr.	5695317
Antall i kartong	7

Brie fra Ostegården passer utmerket på en ostetallerken eller et ostefat. Smaken på denne osten gjør at den godt kan få litt oppmerksomhet, så server den gjerne til dessert, som en smårett eller til kveldskos. Den er også velegnet til smørbrød og snitter. Smaken kommer best til sin rett om den får lov til å bli temperert før servering. La den gjerne få følge av usaltet kjeks eller godt brød, samt honning, aprikos og fiken.

Denne brien er en tradisjonell ystet ost med fast kjerne. Den modnes fra utsiden og inn, og har et tynt lag med hvitmugg utenpå. Når den er helt moden og på sitt beste vil osten være kremet og bløt i konsistensen. Selv om denne osten er pasteurisert, har den en smak og karakter som minner sterkt om upasteurisert ost.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

