



Golvertind blåmuggost ca 1 kg

Norskprodusert blåmuggost fra Strandli gård håndlaget på pasteurisert kumelk. Osten er mild, myk og kremet. Golvertind er et godt valg til de som er noe skeptiske til blåmuggoster. Dander osten på pizza, gjerne sammen med pære og honning eller med en variant spekeskinke.

Strandli gård ligger på vestsiden av Fiplingvatnet i Grane kommune i Nordland, ved foten av Børgefjell. Ysteriet stod ferdig i 2006 og ble utvidet i 2019. Siri og Tor Stabbsforane lever i pakt med de naturgitte forholdene og tar hånd om produksjonen med egne hender fra jord til bord, der all ost er håndstet av egen melk fra gården. Gårdsysteriet produserer i dag ostene Bæråscammen, Golvertind, Fjellsnadder og nykommeren Steike, samt noen ulike typer yoghurt. Strandli gård har vunnet verdiskapingsprisen for Nord-Norge for både rabarbrayoghurten og blåmuggosten Golvertind. I 2022 fikk ysteriet 3-plass i Meny sitt Matskattstipend.

Golvertind er en blåmuggost oppkalt etter Golvertinden i nordkanten av Børgefjell nasjonalpark. Server den gjerne med litt sirupsbrød, portvins syltede korinter og ristede nøtter, eller kvedeple gelé og usaltet kjeks.

Golvertind er en myk og mild blåmuggost som også faller i smak hos de som er litt skeptiske til de klassiske kraftige blåmuggostene.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet



Produktnummer

901306

EPD-nummer

2903672

Antall i kartong

2

