

Heidal formost 750 g

Norsk tradisjonsrik brunost støpt i mønstret form.

Heidal ysteri ligger i en sidedal til Gudbrandsdalen, ved porten av Jotunheimen. Her har det blitt ystet og kinnet så lenge en kan huske, men i 1920 fikk dalen sitt første dampysteri. Dette meieriet ble etterhvert til Østlandsmeieriet, kjent som Tine, og da ysteriet ble lagt ned i 1995 var det stor sorg i bygda. Det gikk ikke mange årene før Hege Krukhaug tok saken i egne hender og åpnet "nye" Heidal ysteri i 1999. I dag produserer de den velkjente formosten, glatt brunost, prim og rømmegraut. Formosten er støpt i gammeldagse former med akantusmønster.

Produktnummer	901326
EPD-nummer	1150416
Antall i kartong	6

1150416

Heidal sin brunost, eller raudost som de sier i Heidal, er som skapt for den tradisjonsrike norske matpakken. Men brunost kan brukes til så mye mer! Prøv å rør litt brunost inn i havregrøten eller i viltsausen, eller bruk den til is, vafler eller i brøddeigen. Du kan også smøre noen lefser med smør, brunost og sprøstekt spekeskinke, og servere som fingermat i fine ruller.

Brunosten til Heidal er mild, søt, fyldig og rund på smak.

