



Heidalsprim 180 g

Norsk tradisjonsrik prim.

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.

Varenr.	901328
EPD nr.	5158100
Antall i kartong	18

Heidalsprim kan brukes til både desserter, kaker, vafler og på brødskiven. Prøv den gjerne sammen med is, eller i makroner.

Denne primen er ganske søt, men likevel godt balansert. Den minner om karamell eller dulce de leche.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

