



Valdres ost Syndin 350 g

Norskprodusert fastost smaksatt med brennesle. Produsert på pasteurisert kumelk.

Wangensten startet Valdres ost AS våren 2011 og i november samme år var salget i gang. Valdresosten produseres på kumelk fra utvalgte gårder i området, og ostene lagres i minimum 3 måneder. Valdresmeieriet produserer i dag flere typer ost med og uten krydder og i ulike lagringer. Syndin er en ost tilsatt brennesle. Brennesle fra gammelt av å regne som en styrkende urt som var bra for blodomløpet og hadde virkning mot leddsmerter.

Varenr. 901402

EPD nr. 4863478

Antall i kartong 6



Syndin egner seg svært godt til smørbrød, og sandwicher, men kan også skjæres i terninger som snacks.

Valdres sin ost Syndin er en fet gulost med en fyldig smak og et særpreg av brennesle.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

