



## Myrdal fjellost vellagret ca 4,5 kg

Norsk fastost fra Myrdal gård, laget av pasteurisert kumelk og lagret i minimum 9 måneder.

Myrdal gård ligger i øykommunen Tysnes i Hordaland. Gården drives av Jasper og Nynke Van Schaik, som flyttet fra Nederland og bosatte seg i Norge i 2013. Gården har ca 40 geiter, og de lager i dag ca 10 ulike ostetyper hovedsakelig på geitemelk, men også denne Fjellosten som er laget på kumelk. Jasper og Nynke er svært opptatt av å produsere sunn og næringsrik mat på en dyrevennlig og bærekraftig måte, og dette bærer gården stort preg av. Osten er lagret i minimum 9 måneder. Fjellosten fikk sølv under World Cheese Awards (WCA) i Spania 2021, bronse i WCA i 2019 og gull i WCA i 2018.

<b>Produktnummer</b>	901435
<b>EPD-nummer</b>	5291471
<b>Antall i kartong</b>	1



\* 5 2 9 1 4 7 1 \*

Fjellosten til Myrdal passer godt til både matlaging, matpakken og på ostebordet. Prøv den til gratinering, riv den over pasta eller nyt den som den er sammen med litt aprikos eller rips marmelade.

Myrdal Fjellost er modnet til perfektjon. Den har en dyp gul farge, og saltkrystaller som fremhever smaken.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

