



Thorbjørnrud Pepperknoll m/rasp 90 g

Norskprodusert syrnet ferskost som er rullet i malt pepper.

Thorbjørnrud Ysteri på Jevnaker er så vidt vi vet Norges eneste hotellysteri. Thorbjørnrud er også en anerkjent lokalmatprodusent, og i ysteriet produserer de under Meieribestyrer Yngve, mer enn 10 tonn ost i året og gjør det ganske bra i kåringer både nasjonalt og internasjonalt. Ysteriet produserer Brilliant Brie, Cheddar, Pepperknoll, Rød Ku og Rød Sau. All melka som bruker i produksjonen, kommer fra Øvre Kjekshus gård på Hadeland. Her bor Olav Lie-Nilsen sammen med 500 glade dyr, hvorav 50 melkekuer og 160 melkesau.

Varenr.	901500
EPD nr.	5495692
Antall i kartong	6

Pepperknoll med rivjern er umiskjennelig lik en sort trøffel, og rives over matretter. Siden osten er tørket, kan den oppbevares i romtemperatur på kjøkkenbenken. Merk: Vi anbefaler ikke å oppbevare Pepperknollen i kjøleskap på grunn av risiko for kondens som igjen kan føre til mugg.

Pepperknoll - en eksklusiv smaksbombe - er en syrnet ferskost som er rullet i malt pepper og så tørket i 3-4 uker. Smaken har en frisk syrlighet og en anelse peppertouch. Prøv den på Vitello tonnato, pasta, pizza eller hva du måtte ønske.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

