



## Thorbjørnrud Rød Ku ca 3,5 kg

### Norskprodusert halvfast rødkittost.

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.

Rød Ku - Meieribestyrerens favoritt - er en såkalt 24/7 ost som kan nytes til frokost, lunsj, middag og dessert. Den er ypperlig til Raclette-middag/kveldsmåltid da Rød Ku har særdeles god smelteevne. Osten har fått flere utmerkelser, deriblant Supergold under World Cheese Awards i 2018 og spesialitetsmerke for unik smak fra Matmerk.

Rød Ku er en halvfast rødkittost som modnes i 3–5 mnd. Osten veier ca. 3-4 kg og vaskes jevnlig med saltlake under modningen slik at den danner den karakteristiske rødkittskorpen, som har gitt navnet til osten.

Varenr.	901501
EPD nr.	5495700
Antall i kartong	1

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

