



## Prestholt Prosten Geitost 80 g

### Norsk modnet kremost av geit fra Prestholt Geitost, produsert på Hol Ysteri.

Hol Ysteri ligger midt i Hol sentrum og produserer geitost for Prestholt Geitost og Hamarsbøen. De produserer varianter av gouda (naturelle, med krydder, unge og lagret), samt drenert yoghurt, fersk kremost og modnet kremost av geitemelk. Hol Ysteri har eget spiseri, er Economusee og arrangerer små unike kulturarrangement, når det lar seg gjennomføre. Tim er «selverklært» meieribestyrer, utdannet kokk og konditor.

Varenr. 901055

EPD nr. 5886486

Antall i kartong 6



\* 5 8 8 6 4 8 6 \*

Prosten passer utmerket til ostefatet og som smaksforsterker i lunet salat, gjerne i kombinasjon med rødbeter. Den er ypperlig som avslutning av et måltid, da lunet med flytende honning og karamelliserte valnøtter.

Prosten er myk og kremet. Den har mild og frisk smak når den er ung og kraftig chevèrè smak når den er moden. Når den er ung (ca 2-3 uker), er den frisk og syrlig. Litt lagret (3-4 uker) er den rund og mild, med et hint av honning. Lagret (ca 5 uker) har den en kraftig chevèrè smak. Prosten ble kåret til den beste osten i kategorien ferskost og fikk tredjeplass i NM i ost 2021. I World Cheese Awards (WCA) i 2019 fikk Prosten sølv.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

