

Snertingdal Godbiten ca 150 g

Norskprodusert blåmuggost fra Snertingdal, ystet på pasteurisert kumelk, geitemelk og fløte.

Snertingdal Ysteri er et ysteri med lange tradisjoner. Det startet opp i 1914, men dagens bygningsmasse ble bygget i 1919. Ysteriet var et samlingspunkt i bygda og arbeidsplass for mange, der flere lokale gårder leverte melk til osteproduksjon. Det ble produsert brune, hvite og blåmuggoster. Normanna Jarl osten, en fast blåmuggost, ble tidlig et varemerke i produksjonen. Den skilte seg klart ut med en Viking eller Jarl i logoen. Ysteriet flyttet driften til Gjøvik i 1976, da ble lokalene i Snertingdal omgjort til et traktorverksted. Fra 1985 til 2018 stod lokalene tomme. Dagens eier av Snertingdal Ysteri, Torill Sogn Haug, stod for en omfattende restaurering i den perioden. I 2020 startet Torill sammen med Ketil Kjenseth og Knut Torgeir Blystad produksjon i ysteriet. I dag produseres det flere ostesorter på ku- og geitemelk, varianter av fast gulost med og uten tilsatt krydder og to blåmuggoster. De har også et eget utsalgssted ved siden av ysteriet, Snertingdal cafe- og osteutsalg, som er et populært tilskudd i bygda.

Produktnummer	901479
EPD-nummer	6015598
Antall i kartong	6

6015598

Godbiten er en blåmuggost som bør tempereres før bruk. Osten egner seg godt sammen med plommesyltetøy, solbærgele`, granskuddsirup, fikenmarmelade eller tomatmarmelade. Gjerne i kombinasjon med lyst surdeigsbrød med skorpe eller søt engelsk kjeks. Server osten på et ostefat sammen med flytende honning, valnøttkjerner og mandler. Prøv gjerne Godbiten som smaksforsterker i en pai, på pizza eller rør inn en bit i ostesausen.

Godbiten er kusinen til Blå Viking. Osten er en halvfast, presset blåmuggost med en hvitere ostemasse da det er tilsatt geitemelk i tillegg til kumelk og fløte. Den er modnet i fem måneder og har en fyldig smak. Godbiten fikk Gull i NM i ost i 2021.

