



Ystepikene Jærsk kremost pepper 150 g

En mager, luftig og lett smørbar kremost med pepper ystet på pasteurisert melk fra egne kyr. Kommer i flere smaker.

Under en storslått himmel og ved grønne marker på Jæren, driver Ystepikene sitt eget ysteri på Varhaug. Her skapes det oster produsert på ærlige råvarer fra fornøyde kyr. Gården har vært i familiens eie i over 100 år og Siri og Jon har drevet den siden 2002. I ysteriet produseres det kjente og kjære oster, men også noen egne smaker for de mer eventyrlystne. Ystepikene startet opp i 2019 med et hovedmål om å bidra til norsk mangfold i ostedisken. Jærsk Bedaost var den første i rekken etterfulgt av Jærsk Kremost, Jærsk Kvitskimmel, Jærsk Havsletteost og Trippel Jærsk. Jærsk landskap, tradisjoner og jobben som er lagt ned i generasjoner på marker og i avl, danner grunnlaget for alt Siri og Jon gjør på gården. Også i Ysteriet. Ystepikene vant Innovasjon Norges Bedriftutviklingspris for Landbruket i Rogaland i 2022 og gikk videre som en av tre til landsfinalen av fylkesvinnerne.

Produktnummer

901349

EPD-nummer

6293997

Antall i kartong

4



* 6 2 9 3 9 9 7 *

Her er det bare fantasien som stopper deg. Osten er et sikkert kort på ostefatet og passer perfekt til knekkebrød eller på brødsken. Den fluffy konsistensen gjør den lett smørbar og kan brukes i sprøyte dersom du skal bruke mye. Lag lefseruller med passende tilbehør som kylling, roastbiff, spekeskinke eller bare rødløk og ruccula. Bland gjerne sammen med rømme og litt majones så har du en god dip eller dressing. Osten kan også brukes i supper og gryter. Perfekt topping på biffen.

En frisk, syrlig ost med luftig konsistens med tre typer pepper som gir en fyldig smak. Smaken fra rosépeperen henger litt igjen.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

