



## Ystepikene trippel Jærsk i eske 125 g

En ekstra kremet hvitmuggost tilsatt ekstra fløte ystet på pasteurisert melk fra egne kyr. Osten blir fløyelsmyk med alderen.

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 Havslatteost 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** 901352  
**EPD-nummer** 6294060  
**Antall i kartong** 4



\* 6 2 9 4 0 6 0 \*

Populært kalt bobleosten, da den passer godt til musserende drikke. Velegnet til både ostefat, velkomsten eller som dessert. Gjerne med søtt tilbehør. Servert på søt kjeks eller rett på et melkehjerte sammen med friske bær.

Myk og fløyelsaktig konsistens, elfenbenshvit farge. Lett intens lukt med svak amoniakkpreg i moden tilstand. Litt søtlig, med umamismak. Klare smør og melketoner, undertoner av champignon. God lengde i smak.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

