



Ystepikene Jærsk kvitskimmel pepperhjul ca 1,5 kg

En mild og god brietype tilsatt hel, grønn pepper ystet på pasteurisert melk fra egen gård. Lett å like for de fleste. Kommer i smakene naturell, chili og pepper.

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	901346
EPD-nummer	6293971
Antall i kartong	1



Jærsk Kvitskimmel med hel grønn pepper er perfekt til ostefatet Den er også knallgod på hamburger og sandwich. De hele pepperkornene knaser lett i munnen og smaker godt til både søtt og salt. Server gjerne til kjeks, honning og nøtter eller en god marmelade. Passer også godt i eller oppå omelett.

Mild ost med rund smak med smørtoner, tilsatt hel grønn pepper og gir en krønsj i teksturen og ekstra dybde.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

