



Eiker Holtefjell vellagret 6-12m ca 200 g

Norskprodusert vellagret fast rødkittost som bare blir bedre og bedre når den lagres.

Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Ida og Even. Dyrevelferd er høyt prioritert, og kuene får gå fritt i et topp moderne fjøs, og bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove. De startet osteproduksjon i 2003, og har nå mange varianter i sortimentet sitt. Blant disse finner du Eiker Camembert, Holtefjell, Eikern, Tilsiter og Gruveosten som lagres i Blaafarveværkets gruver. Denne varianten av Holtefjell er lagret i 6-12 måneder, og nærmer seg en parmesanaktig konsistens og en fyldig smak.

Produktnummer	901107
EPD-nummer	6291868
Antall i kartong	6



Holtefjell har mange bruksområder; til gratinering, i sauser, revet over pasta, i salater, marinert til tapas, i osteinretninger, i dessert eller rett og slett på smørbrød.

Dette er en eksklusiv fastost med rødkittskorpe uten hullsetting. Osten er fyldig med en kraftig aromatisk smak som forsterkes under modning.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

