



## Himmelspannet Harahorn 240 g

**Norskprodusert hvitmuggost smaksatt med norsk bergmynte og oregano. Den er ystet på pasteurisert melk.**

Himmelspannet har lokaler midt i Hemsedal sentrum og startet produksjon av ost, smør og rømme i 2002. Ostene de i dag produserer ystes på ku- og geitemelk fra lokale bønder. Ostene Skogshorn, Raudberg, Geiteberget, Solglad og nyhetene Harahorn og Fausko er oppkalt etter fjell og kjente landemerker i Hemsedal. Himmelspannet har de siste årene høstet flere priser for ostene sine, og i 2017 fikk de gull for Raudberg og sølv for Solglad i NM i Gardsost. Disse to ostene har også fått spesialitetsmerket. I Oste VM i 2018 fikk Himmelspannet Sølv for Skogshorn, Sølv for Geiteberget og Bronse for Solglad.

<b>Produktnummer</b>	901031
<b>EPD-nummer</b>	5799929
<b>Antall i kartong</b>	6



Harahorn er en hvitmuggost ystet på kumelk og tilsatt bergmynte og oregano. Osten er oppkalt etter fjelltoppen Harahorn (1581 moh) i Hemsedal. Den egner seg svært godt på ostebordet med lyst brød eller mild ostekjeks, og gjerne med rips- eller eplegelé. Harahorn har god smelteevne og kan brukes i risotto, pai, toast eller på pizza.

Osten har en mild smak som rundes av med en aromatisk ettersmak av bergmynte og oregano. Bergmynte (*Origanum vulgare*) er den eneste naturlige viltvoksende arten i bergmynteslekta i Norge.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

