



Himmelspannet Fausko 240 g

Norskprodusert hvitmuggost smaksatt med ramløk og sort pepper. 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.

| | |
|------------------|---------|
| Produktnummer | 901032 |
| EPD-nummer | 5800065 |
| Antall i kartong | 6 |



* 5 8 0 0 0 6 5 *

Fausko er en hvitmuggost ystet på kumelk, og tilsatt ramløk og sort pepper. Den egner seg svært godt på ostebordet med lyst brød eller mild ostekjeks, eller som garnityr til middagen. Fausko har god smelteevne og kan brukes i risotto, pai, toast eller på pizza. Fausko er oppkalt etter gården Fausko på Tuv i Hemsedal hvor det i 1870 ble etablert hotell og noen år senere skysstasjon. Fausko var et viktig knutepunkt for postgangen og reisende mellom Østlandet og Vestlandet.

Osten har en frisk smak som rundes av med en pikant og aromatisk ettersmak av ramløk og sort pepper.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

