



## Eikern ca 600 g

Eikern er en norskprodusert halvfast rødkittost med en rik og pikant smak uten å bli for sterk for norske ganer.

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 (tidligere Mutschli), Tilsiter og Gruveosten som lagres i Blaafarvverkets gruver.

**Produktnummer**

901104

**EPD-nummer**

2128759

**Antall i kartong**

1



\* 2 1 2 8 7 5 9 \*

Eikern har et sveitsisk preg som gjør at den passer utmerket til raclette. Den kan også serveres på en osteinretning, i salat, på smørbrød, eller brukes i matlaging til for eksempel gratinering.

Eikern er en halvfast rødkittost med små hull som har en rik og pikant smak uten å bli for sterk for norske ganer. Osten modnes minimum 3 uker før den er salgsklar.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

