



## Gangstad Nidelven blå ca 2 kg

Nidelven Blå er en halvfast norskprodusert blåmuggost fra Inderøy i Trøndelag, laget på pasteurisert kumelk. Nidelven er en fyldig blåmuggost med pent marmorert ostemasse og kremet smak, som er modnet i minimum 5 måneder etter produksjon. Nidelven er håndstyrt og norsk håndverk på sitt beste. Nidelven kan modnes til ca 10 måneder, da vil smaken utvikle seg og oppleves mer kraftig, fortsatt godt balansert. Osten ble kåret til verdens beste ost under Oste-VM i Trondheim i oktober 2023.

Gangstad Gårdsysteri er Norges første autoriserte gårdsysteri på kumelk, datert tilbake til 1998. Gården holder til langs Den Gyldne Omvei i Inderøy kommune i Trøndelag. Ekteparet Astrid Aasen og Perry Frøysadal overtok driften av gården i 1983, i 2022 tok svigerdatter Maren og sønn Ole Morten over driften av familiegården. Gangstad produserer mange ulike typer oster og iskrem. I tillegg til egen produksjon har de gårdsutsalg der de blant annet selger ost, marmelader, kjeks og kombucha. Ysteriet tar ingen snarveier, men dyrker tradisjoner og tålmodighet til det fulle for et best mulig resultat. Gjennom 25 år har ysteriet høstet mange gjeve priser, og har siden 2017 vunnet supergull, gull, sølv og bronse i oste-VM. Nidelven Blå ble kåret til verdens beste ost under Oste-VM i Trondheim oktober 2023. 4502 oster i deltok i WCA konkurransen. Nidelven er modnet minimum 5 måneder.

Nidelven er en blåmuggost som passer svært godt på ostebordet, eller som en dessert servert med for eksempel karamellisert fiken, fikenmarmelade og portvin. Prøv den på pizza, i matlaging til for eksempel en saus eller til gratinering, eller sammen usaltet brød eller kjeks. Nydelig på pepperkake eller annen krydderkjeks. Osten smaker aller best temperert. Nidelven er modnet minimum 5 måneder fra produksjon.

Nidelven er en fyldig, halvfast blåmuggost som har en pent marmorert ostemasse med en kremet smak. Blåmuggosten er modnet i minimum 5 måneder etter produksjon.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet



Produktnummer

901210

EPD-nummer

5167226

