



## Gangstad Granstubben ca 380 g

### Granstubben er en norskprodusert rødkittost fra Gangstad Gårdsysteri.

Gangstad Gårdsysteri er Norges første autoriserte gårdsysteri med kumelk. Gården holder til i Trøndelag, nærmere bestemt, Inderøy. Ekteparet Astrid Aasen og Perry Frøysadal overtok driften av gården i 1983, og i dag er gården åpen for besøk hele året og de produserer mange ulike typer oster og iskrem. I tillegg til egen produksjon selger de også marmelader, kjeks og kombucha. Ysteriet har opp igjennom årene mottatt en rekke priser for sine produkter. De tar ingen snarveier, men dyrker tradisjoner og tålmodighet til det fulle for et best mulig resultat. Granstubben fikk Gull under World Cheese Awards (WCA) i Spania i 2021-22, gull i NM i Norsk Gardsost i 2017, var finalist i Det Norske Måltid i 2017 og 2018, samt sølv i WCA i 2017.

|                  |         |
|------------------|---------|
| Produktnummer    | 901214  |
| EPD-nummer       | 5444120 |
| Antall i kartong | 6       |



\* 5 4 4 4 1 2 0 \*

1. Temperer osten noen timer på kjøkkenbenken før steking, det gir jevnere resultat. 2. Ta av plast, behold granbark og strikk på. Legg i ildfast fat, gjerne Gangstad egne keramisk fat. 3. Rut opp overflata med kniv før oppvarming. Dette gir pent mønster etter steking. 4. Osten varmes på 150-180 grader til den er helt myk, ca 10-20 min. Ovner varierer så pass på. Sjekk med gaffel i midten og ta ut straks den er myk. 5. Serveres straks med kjeks, ristet eller ferskt brød/lyst brød, frukt, grønnsaker, spekemat eller marmelader.

Hvitmugg og noe blåmugg på både ost og bark er normalt, og er med på å gi osten en rik og spennende smak.

Granstubben er en rødkittost som produseres ved Gangstad Gårdsysteri. Den er ystet av melk fra egen gård. Osten surres med kokt granbark rundt kanten og dette gir osten en særegen smak ved oppvarming. Granstubben er laget for å bakes i ovnen og serveres varm som en rett i seg selv. Osten er et innovativt produkt og er unik i sitt slag i Norge. Granstubben smaker tydelig av rødkitt, den er kraftfull på smak med saltpregede aromaer.

