



Heidalsost brunost original 250 g

Norsk tradisjonsrik brunost støpt i gammeldagse former med akantusmønster fra Heidal Ysteri i Gudbrandsdalen. Formosten er pasteurisert, ystet på ku- og geitemelk og tilsatt fløte. Smaken er mild, søt, rund og fyldig. Heidal sin brunost, eller raudost som de sier i Heidal, er som skapt for den tradisjonsrike norske matpakken. Rør litt brunost inn i havregrøten eller i viltsausen, eller bruk den til is, vafler eller i brøddeigen. Du kan også smøre noen lefser med smør, brunost og sprøstekt spekeskinke, og servere som fingermat i fine ruller.

Heidal ysteri ligger i Gudbrandsdalen, ved porten av Jotunheimen. Her har det blitt ystet og kinnnet så lenge en kan huske, i 1920 fikk dalen sitt første dampysteri. Dette meieriet ble etter hvert til Østlandsmeieriet, kjent som Tine, og da ysteriet ble lagt ned i 1995 var det stor sorg i bygda. Det gikk ikke mange årene før Hege Krukhaug tok saken i egne hender og åpnet nye Heidal ysteri i 1999. De utvidet ysteriet for tredje gang i 2019. I dag produserer de den velkjente formosten, glatt brunost, prim og rømmegrøt. I tillegg har de et bakeri og utsalg der de lager nydelige bakverk og den etter hvert så populære vaffelkremmerhus.

Produktnummer

901325

EPD-nummer

5158068

Antall i kartong

12



* 5 1 5 8 0 6 8 *

Heidal sin brunost, eller raudost som de sier i Heidal, er som skapt for den tradisjonsrike norske matpakken. Men brunost kan brukes til så mye mer! Prøv å rør litt brunost inn i havregrøten eller i viltsausen, eller bruk den til is, vafler eller i brøddeigen. Du kan også smøre noen lefser med smør, brunost og sprøstekt spekeskinke, og servere som fingermat i fine ruller.

Brunosten til Heidal er mild, søt, fyldig og rund på smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

