



## Heidalsprim 180 g

Norsk tradisjonsrik prim fra Heidal Ysteri i Gudbrandsdalen er basert på deres klassiske brunost. Primen har en fløyelsmyk konsistens når den blir temperert. Den er mild og søt, med smak av karamell. Heidalsprimen kan brukes til desserter, kaker, vafler og på brødskiven. Prøv den gjerne sammen med is, i makroner eller søtlige lefser med smør. Hva med å lage Heidal sitt lekre vaffelkremmerhus med Heidal brunost, prim og friske bær som toppes med melisdrøss?

Heidal ysteri ligger i Gudbrandsdalen, ved porten av Jotunheimen. Her har det blitt ystet og kinnert 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**

901328

**EPD-nummer**

5158100

**Antall i kartong**

18



Heidalsprim kan brukes til både desserter, kaker, vafler og på brødskiven. Prøv den gjerne sammen med is, i makroner eller søtlige lefser med smør. Hva med å lage Heidal sitt lekre vaffelkremmerhus med Heidal brunost, prim og friske bær som toppes med melisdrøss?

Primen til Heidal ysteri er basert på deres klassiske brunost. Denne primen er ganske søt, men likevel godt balansert. Den minner om karamell eller dulce de leche.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

