



Valdres ost Syndin 350 g

Norskprodusert fastost smaksatt med brennesle, ystet på pasteurisert kumelk.

Wangensten startet Valdres ost AS våren 2011 og i november samme år var salget i gang. Valdresost produseres på kumelk fra utvalgte gårder i området, og ostene lagres i minimum 3 måneder. Valdresmeieriet produserer i dag flere typer ost med og uten krydder og i ulike lagringer. Syndin er en ost tilsatt brennesle. Brennesle fra gammelt av å regne som en styrkende urt som var bra for blodomløpet og hadde virkning mot leddsmerter. Syndin fikk bronsemedalje i World Cheese Awards i Wales november 2022.

Produktnummer

901402

EPD-nummer

4863478

Antall i kartong

6



* 4 8 6 3 4 7 8 *

Syndin egner seg svært godt til smørbrød og sandwicher, kan også skjæres i terninger som snacks. Perfekt å raspe over en omelett, pasta eller pizza.

Valdres sin Syndin er en handlaget ost av helmelk med fyldig smak og et særpreg av brennesle.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

