



## Valdres ost Bufar 320 g

Prisvinnende, lagret fastost, ystet på stølsmelk fra Valdres. Ystet i sommerhalvåret av stølsmelk fra kyr som går på fjellbeite og modnet i minst 12 måneder. Bufar er en fet gulost med en fyldig, rund smak. Osten har en herlig blanding av salte, søte og nøtteaktige noter med mild melkefriskhet. Bufar egner seg svært godt til smørbrød og sandwicher, kan rives og brukes til gratinering da den har gode smelteegenskaper, eller skjæres i terninger som snacks. Bufar har fått navnet sitt fra en gammel tradisjon der kyrene ble hentet hjem fra stølen på bufardagen. Bufar ble premiært med gull under World Cheese Awards i 2018 og 2022, og fikk 3 stjerner i verdens største matkonkurranse, Great Taste Awards i 2021, der den også ble nominert til Golden Fork.

Wangensten startet Valdres Ost AS våren 2011 og i november samme år var salget i gang. Valdresmeieriet produserer i dag flere typer ost med og uten krydder og i ulike lagringer. Håndlaget fast gulost av pasteurisert stølsmelk. Ystet i sommerhalvåret av stølsmelk fra kyr som går på fjellbeite. Lagret i minst 12 måneder. Bufar har fått navnet sitt fra en gammel tradisjon der kyrene ble hentet hjem fra stølen på bufardagen. Før de dro ystet de en ost av den siste melken som de kalte bufarost. De hadde ikke tid til å skille fløten fra skummetmelken denne dagen så bufarosten ble en helfet ost, modnet i kjelleren hjemme på gården. Bufar ble premiært med gull under World Cheese

Bufar er en fast gulost som egner seg svært godt til smørbrød og sandwicher. Kan også rives og brukes til gratinering eller skjæres i terninger som snacks. Hever smaken på det meste. Perfekte smelteegenskaper.

Valdres sin ost Bufar er en fet gulost med en fyldig, rund smak. Osten har en herlig blanding av salte, søte og nøtteaktige noter med mild melkefriskhet.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet



Awards i 2018 og 2022, og fikk 3 stjerner i verdens største matkonkurranse, Great Taste Awards i 2021, der den også ble nominert til Golden Fork.

<b>Produktnummer</b>	901405
<b>EPD-nummer</b>	5368584
<b>Antall i kartong</b>	6

