



## Thorbjørnrud Pepperknoll m/rasp 90 g

Norskprodusert syrnet ferskost som er rullet i malt pepper. Osten selges i en forpakning med et rivjern.

Thorbjørnrud Ysteri ligger på Øvre Kjekshus Gård på Gran, Hadeland ca. 1 time fra Oslo. Meieribestyrer Yngve Tingstad og hans kollegaer produserer rundt 20 tonn ost i året og flere av ostene har høstet både nasjonal og internasjonal heder og ære gjennom blant annet World Cheese Awards. Ysteriet produserer Rød Ku, Brilliant Brie, Pepperknoll, Afrodite, Dobbel Rød og Rød Sau. På Øvre Kjekshus bor Olav Lie-Nilsen sammen med 500 glade dyr, hvorav 60 melkekuer, 150 melkesau og 50 geiter og all melk brukt i produksjonen kommer fra egen gård.

**Produktnummer**

901500

**EPD-nummer**

5495692

**Antall i kartong**

6



\* 5 4 9 5 6 9 2 \*

Pepperknoll med rivjern er umiskjennelig lik en sort trøffel, og rives over matretter. Siden osten er tørket, kan den oppbevares i romtemperatur på kjøkkenbenken. Merk: Vi anbefaler ikke å oppbevare Pepperknollen i kjøleskap på grunn av risiko for kondens som igjen kan føre til mugg.

Pepperknoll - en eksklusiv smaksbombe - er en syrnet ferskost som er rullet i malt pepper og så tørket i 3-4 uker. Smaken har en frisk syrlighet og en anelse peppertouch. Prøv den på Vitello tonnato, pasta, pizza eller hva du måtte ønske.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

