



Gangstad camembert ca 200 g

Norskprodusert hvitkimmelost, laget på pasteurisert kumelk.

Gangstad Gårdsysteri er Norges første autoriserte gårdsysteri med kumelk. Gården holder til i Trøndelag, nærmere bestemt, Inderøy. Ekteparet Astrid Aasen og Perry Frøysadal overtok driften av gården i 1983, og i dag er gården åpen for besøk hele året og de produserer mange ulike typer oster og is krem. I tillegg til egen produksjon selger de også marmelader, kjeks og kombucha. Ysteriet har opp igjennom årene mottatt en rekke priser for sine produkter. De tar ingen snarveier, men dyrker tradisjoner og tålmodighet til det fulle for et best mulig resultat.

Produktnummer

901219

EPD-nummer

6044382

Antall i kartong

6



* 6 0 4 4 3 8 2 *

Camembert som kan stekes på fat. Skjær rutemønster i overflaten på osten. Gni gjerne inn litt extra vergin olivenolje og dryss over ditt favorittkrydder før steking. Sett midt i ovnen, 180 grader i 20 minutter. Tilpass temperatur og steketid, over er ulike. Den tempererte Camemberten i skål passer utmerket sammen med spekemat, salat, soltørkede tomater og oliven. Osten er ypperlig til kjeks eller lyst brød og svært anvendig til ostebordet eller en lun dessert.

Gangstad Camembert er en mild hvitkimmelost som er best mellom 1-2,5 mnd etter produksjon.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

