



## Thorbjørnrud Afrodite ca 2,75 kg

Afrodite er en fastost på pasteurisert sau- og geitemelk med naturlig skorpe. Osten er lagret i minimum 5 måneder. Osten er oppkalt etter sauegjeterens favorittsau Afrodite, som lever sine glade sauedager på Øvre Kjekshus Gård på Hadeland.

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**

901505

**EPD-nummer**

6293336

**Antall i kartong**

1



\* 6 2 9 3 3 3 6 \*

Afrodite egner seg på ostefatet, i salater og revet på pasta. Osten har en spesiell form etter osteformer og ser ut som en hestesko når den deles i stykker.

Osten er en hardost på 2/3 del sauemelk og 1/3 del geitemelk. Smaken er mild og balansert med karakteristisk smak av sau og geitemelk. Lang ettersmak etter hvert som osten modnes.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

