



## Eiker Holtefjell vellagret 6-12 mnd 190 g

Holtefjell Vellagret er en fast, norsk rødkittost laget på pasteurisert kumelk fra Eiker Gårdsysteri. Osten er eksklusiv, har en fyldig smak og god smelteevne. Eiker lager all ost på egenprodusert melk og Holtefjell Vellagret er modnet minimum 6-12 måneder.

Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Ida og Even. De har ca 60 frittgående kuer, dyrevelferd er høyt prioritert, og de bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove, altså et tidsmessig løsdriftsfjøs. Kuene melker ca 2,8 ganger i døgnet, de kan ligge på egne kumadrasser og kan klø seg på en spesialdesignet roterende kubørste, der de har fri tilgang til ferskt fôr. Eiker Gårdsysteri har i tillegg til ysteri, en gårdsbutikk og et selskapslokale, der man kan se ned i fjøset. Eiker startet osteproduksjon i 2003, og har et rikt ostesortiment, blant annet Camembert, tre modninger av Holtefjellostene, Eikern, Tilsiter, Sundvolden, Hjertebrie med flere. Alle ostene til Eiker er uten konserveringsmidler og tilsetningsstoffer og fôret er spesiallaget for å gi jevn og god kvalitet på melken hele året.

**Produktnummer**

901113

**EPD-nummer**

6499073

**Antall i kartong**

6



\* 6 4 9 9 0 7 3 \*

Holtefjell har mange bruksområder; til gratinering, i sauser, revet over pasta, i salater, marinert til tapas, i ostepanretinger, i dessert eller rett og slett på smørbrød.

Dette er en eksklusiv fastost med rødkittskorpe uten hullsetting. Osten er fyldig med en kraftig aromatisk smak. Holtefjell Vellagret er modnet i 6-12 måneder, og nærmer seg en parmesanaktig konsistens.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

