



Eiker Hjertebrie 220 g

Hjertebrie er en pasteurisert brie på kumelk fra Eiker Gårdsysteri. Osten er en bløt hvitmuggost, har en mild smak som ung og får under modning kraftigere smak. Hjertebrie en vinner til ostefatet og gave til noen du er glad i.

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	901112
EPD-nummer	6495469
Antall i kartong	4



* 6 4 9 5 4 6 9 *

En vinner på ostefatet og deilig til både forrett og dessert. Nydelig som en lun dessert med litt søtt til, eksempelvis valnøtter og akasiehonning eller mørk sjokolade med friske bær.

Hjertebrie er en bløt hvitmuggost med en mild smak og elegant form, smaken kan minne om Eiker Camembert. Osten får under modning en kraftigere smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

