



## Gammel Erik vellagret ca 8,5 kg

Gammel Erik Vellagret er en norsk håndverksost på pasteurisert kumelk fra Elvekanten Ysteri, kjent for sin rike og komplekse smak, lagret minimum 6 måneder. Gammel Erik Vellagret fremstår som en smakfull ost med god aroma, krystallisert, god balanse mellom sødme og syrlighet. Osten har de senere år mottatt anerkjennelser og vunnet flere ulike priser og utmerkelser i inn- og utland.

Gammel Erik startet som et prøveprosjekt hjemme på kjøkkenet til Carlos Helguera i 2000. Carlos ville ta dette videre, og kjøpte det gamle samfunnshuset på Namsskogan, lokalisert rett ved E6, helt nord i Trøndelag, der han innredet underetasjen til ysteri og overetasjen til bolig. Det gule huset er pyntet med gule oster. Med inspirasjon i ysteteknikker fra Nederland og Frankrike, lang og møysommelig utvikling og lokal testing, framstår ostene i dag med høy kvalitet og nydelige smaker. Den helfete melken kommer fra en lokal melkebonde med lykkelige kyr. Gammel Erik mellomlagret og vellagret har priser og utmerkelser fra både NM og VM.

**Produktnummer**

901066

**EPD-nummer**

6540694

**Antall i kartong**

1



\* 6 5 4 0 6 9 4 \*

Ostens karakteristiske smak kommer frem best når den serveres romtemperert, noe som gjør den til et ypperlig valg for ostebord og gourmetretter.

Smaken av Gammel Erik Vellagret er ofte beskrevet som nøtteaktig, med hint av karamell og en subtil sødme. Osten fremstår som en smakfull ost med god aroma, krystallisert, med god balanse mellom sødme og syrlighet. Osten har utgangspunkt i Gauda, etter inspirasjon fra Nederland og Frankrike. Osten er modnet minimum 6 måneder.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

