



Gammel Erik mellomlagret ca 4,2 kg

Gammel Erik Mellomlagret er en norsk håndverks-ost på pasteurisert kumelk fra Elvekanten Ysteri. Osten har en mild, balansert smak og aroma, lagret minimum 4 måneder. 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.

Nydelig på brødmat og baguetter, til ostebordet sammen med noe søtt, til gratinering og pizza.

Gammel Erik Mellomlagret er en smakfull, mild, myk ost med balansert smak og god aroma. Osten har utgangspunkt i Gauda, etter inspirasjon fra Nederland og Frankrike, lagret minimum 4 måneder.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet



Produktnummer

901067

EPD-nummer

6540496

Antall i kartong

2



* 6 5 4 0 4 9 6 *