



## Orkladal Ysteri Høvding Sverre Ung ca 3,2 kg

Høvding Sverre Ung fra Orkladal Ysteri er ystet som en sveitsisk tilsiter. Det er en pasteurisert, halvfast kittmodnet ost av kumelk, modnet 3-6 måneder. Osten er smidig, har noe hullsetting, med mild smak og lukt. Smaken kan oppleves både kremet, søt, syrlig, fyldig, balansert og nøtteaktig med kort ettersmak. Osten nytes temperert sammen med brød, knekkebrød, til matlaging eller gratinering.

Orkladal ysteri ligger i Råbygda, Gjølme i Orkland kommune i Trøndelag. Merethe Landrø startet å produsere ost i 2004. Det lages 10 forskjellige ostetyper av kumelk i ysteriet, med hovedvekt på myke og harde rødkittoster, som ligger vegg i vegg med Meland og Skjenald samdrift. Orkladal ysteri har fått mange priser både nasjonalt og internasjonalt. Det ble seks medaljer i Oste-VM i 2023, to sølv og fire bronse.

**Produktnummer**

901150

**EPD-nummer**

6639728

**Antall i kartong**

1



\* 6 6 3 9 7 2 8 \*

Høvding Sverre ung smaker best temperert. Server den gjerne med godt brød eller knekkebrød med gelé, honning, nøtter og tørket frukt til. Osten kan gratineres og raspes på supper, pasta og pizza.

Høvding Sverre ung er en halvfast rødkittost med mild smak og lukt. Skorpen er lett rødlig, og kjernen har litt hullsetting. Smaken kan oppleves både kremet, søt, syrlig, fyldig, balansert og nøtteaktig med kort ettersmak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

