



## Orkladal Ysteri Rokoll ca 1 kg

Rokoll fra Orkladal Ysteri er ystet som en fransk Vacherol og er modnet minst 2,5 måneder. Det er en pasteurisert, myk kittmodnet ost av kumelk, med rødlig skorpe. Osten er smidig og smaken kan oppleves både kremet, søt, rund, fyldig, balansert med noe ettersmak. Nyt osten temperert, med godt brød eller usaltet kjeks, gele, honning, nøtter og tørket frukt. Ypperlig sammen med andre oster på en tallerken til forrett eller dessert.

Orkladal ysteri ligger i Råbygda, Gjørme 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. Rokollen er en turtopp på 356 moh, med fantastisk utsikt over Orkla, Orkanger, Råbygda og Orkladal ysteri.

**Produktnummer**

901153

**EPD-nummer**

6639843

**Antall i kartong**

1



Rokoll smaker best temperert og server den gjerne med godt brød eller knekkebrød med gelé, honning, nøtter og tørket frukt. Osten er god sammen med andre oster på en ostetallerken både som forrett og dessert.

Rokoll er en myk kittost med god smak og lukt. Skorpen er rødlig, og kjernen er smidig. Smaken kan oppleves kremet, søt, rund, fyldig, balansert og smakfull med noe ettersmak. Rokoll er ystet som en fransk Vacherol og er modnet minst 2,5 måneder.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

