



## Orkladal Ysteri Høvding Sverre XO ca 200 g

Høvding Sverre XO fra Orkladal Ysteri er ystet som en sveitsisk tilsiter og er modnet i minst 12 måneder. Det er en pasteurisert, kittmodnet ost av kumelk, der skorpen er beige og blekere enn ung og lagret. Osten er fast, smidig, med noe hullsetting, med mye smak og lukt. Smaken oppleves rund, fylldig, balansert, salt og nøtteaktig med mye ettersmak. XO kan brukes som en parmesan og raspes på supper, pasta og pizza. Nydelig å spise alene sammen med god drikke.

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.

**Produktnummer** 901157  
**EPD-nummer** 6639835  
**Antall i kartong** 4



Høvding Sverre XO smaker best temperert og server den gjerne med godt brød eller knekkebrød med gelé, honning, nøtter og tørket frukt. Osten kan brukes som en parmesan og raspes på supper, pasta, pizza eller salat. Nydelig å spise alene sammen med god drikke.

Høvding Sverre XO er en fast rødkittost med mye smak og lukt, ystet som en sveitsisk tilsiter. Modnet minimum 12 måneder. Skorpen er beige og blekere enn ung og lagret. Smaken kan oppleves både fylldig, rund, balansert, salt og nøtteaktig med mye ettersmak.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

