



Ridderost i 50 år

Ridderost er en spesialitet produsert i Tresfjord i over 50 år. Denne kittmodnede osten er fyldig og aromatisk, med en særegen smak. Osten er halvfast med spiselig overflate.

Ridder Classic, den opprinnelige ridderosten, pakkes i folie og utvikler mer smak over tid. Osten fikk sølvmedalje under Oste-VM i 2019. På Ridder, bremses smaksutviklingen, dette gir mildere ost. Ridderostene er tildelt spesialitetsmerket fra Matmerk.

Osten passer på brød med søt frukt, marmelade og nøtter. Prøv også melon og skinke til. Skjær osten i staver til et ostebord eller server som dessert med pære og honning. Ridder er god til raclette.

**TINE**