

DOVRE YSTERI

Dovre Ysteri Norsk Brie er en mild og frisk ost med behagelig ettersmak. Den ystes på Dovre, et lite ysteri med 13 ansatte. Dette er et av Norges eldste ysterier, med osteproduksjon helt tilbake til 1918.

Dovre Ysteri Norsk Brie lages på melk fra kyr på Dovre og Lesja. Osten har fløyelsmyk, hvitaktig skorpe, og er kremfarget inni. Passer utmerket på ostefatet, sammen med skinke eller søte bær.

TIPS!

La osten stå i romtemperatur i én time før den skal spises - da smaker den best.

