

OsteEksperten

– BLI GJESTENES FØRSTEVALG PÅ OST

Ost er populært og dagens gjester ønsker mer informasjon og kunnskap om ost. Kunnskapsrike ansatte gjør at ditt serveringssted eller din butikk skiller seg ut og tar en tydelig posisjon som gjestenes førstevalg på ost.

OsteEksperten

- 2 samlinger à 2 dager
inkl. besøk på ysteri
- Kunnskapsrike
foredragsholdere fra hele
Oste-Norge
- Smaking av nye oster hver dag
- Osteeksamen



Et hyggelig samarbeid mellom



og



Norsk Gardsost

OsteEksperthen

– BLI GJESTENES FØRSTEVALG PÅ OST

Ostekurs 2023 holdes på TINE® Møtesenter på Kalbakken i Oslo
– Bedriftsveien 7

PROGRAM

1. SAMLING 17.–18. APRIL

- Fra melk til ost – ysting av ferskost
v/Kathrin Aslaksby, Olestølen Mikroysteri
- Norsk geitemelk – kanskje verdens beste
v/Beate Bjørgan, NMBU
- Norske tradisjonsoster v/Pascale Baudonnel,
ysteteknolog med rå melk som spesialitet
- Mine oster og Norsk Gardsost
v/Jarle Ruelsåttén, Ruelsåttén Ysteri
- Merkeordninger som viser vei
v/Stiftelsen Norsk Mat
- De store ostene fra utlandet med
v/S.E. Backlund, Oluf Lorentzen

(Forbehold om eventuelle endringer)

PROGRAM

2. SAMLING 19.–20. SEPTEMBER

- Drikke til ost med
Stine Svarverud, Gaiagruppen
- På kjøkkenet – ost til matlaging
med TINE-kokk Pål Jetmundsen
- Workshop: Sesonger og tilbehør
ved Katharina Sandberg Lund,
OsteAkademiet
- Besøke Rygge Meieri
- Osteeksamen del 1
- Osteeksamen del 2 (online)

Faglig ansvarlig og kontaktperson:

Katharina Sandberg Lund,

TINE Matfaglig avdeling – OsteAkademiet

e-post katha.sandberg@tine.no

Påmelding via www.tinehandel.no/osteeksperten



Norsk Gardsost