



NORSK ALPEOST

FRA ELNESVÅGEN I ROMSDALEN

Norsk Alpeost er ystet på melk fra gårder rundt Romsdalsalpene og modnet i minimum syv måneder.

Osten er en gylden, fast ost med mye sødme, fruktighet og lang ettersmak. Under modning dannes tyrosin-krystaller, som er et kjennetegn på vellagret ost. Norsk Alpeost smaker nydelig alene – men egner seg også ypperlig til tapas, ostefat og i matlaging.

Osten fikk bronse under Oste-VM i 2018 og er hedret med Spesialitetsmerket "Unik Smak" fra Stiftelsen Norsk Mat.



TINE