



GEITEBRIE

GEITEBRIE

Geitebrie er produsert av geitemjølkk frå Valbjør Gard. Osten inneheld 100% pasteurisert geitemjølkk, salt og løype. Osten vert produsert for Valbjør Gard av geitemjølkk frå Valbjør Gard og andre geitemjølkkprodusentar i regionen på Tine Meieriet Dovre.

Geitebrie blir levert i to storleikar: ca 350 g og heile ostar på 2-3 kg

Allergener: Mjølkk

Geitebrie eignar seg godt til kjeks, gjerne med noko søtt på, som f.eks honning eller syltetøy. Solbær eller fikensyltetøy eignar seg særst godt på denne osten. Osten bør tempererast før servering for å få fram smaken. Osten er merka med fullmodendato, og er på sitt beste frå denne dato og i eit par månader fram i tid.

Serveringstips:

Varm Geitebrie med honning og tørka frukt.

Slik gjer du:

Varm osten i steikeovn på 200 g i 2-3 min og server med kompott av honning og div tørka frukt og valnøtter som er kokt i vatn i 5-10 min.

www.gudbrandsdalsmat.no



MED RØTER attende til vikingtida!
Valbjør Gard ligg vakkert til, høgt og fritt, på nordsida av Vågavatnet, med utsikt mot Jotunheimen. Her finn du eit freda gardstun med omlag 13 tømmerhus frå 1600, 1700 og 1800 talet. På Valbjør er det dyr, fine turstigar og god mat. Valbjør har omlag 20 sengeplassar og garden er eit fint utgangspunkt for rundturar i Jotunheimen.

Garden har gardsbutikk, med Geitebrie laga av geitemjølkk, spekepølser, urter og lokalt handverk.

Valbjør Gard
Anna Valbjør og Joakim Nyhus.
Øvre Nordheradsvegen 486
2680 Vågå

Tlf 908 62 685 post@valbjoer.no
www.valbjoer.no

For meir informasjon:
Gudbrandsdalsmat
Selsvegen 133, 2670 Otta
www.gudbrandsdalsmat.no
post@gudbrandsdalsmat.no
tlf 97 56 88 05/ 41 61 31 59

