

PULTOST eller

- **P**ultost lages av skummet melk syrnet med kultur, og tilsatt karve og salt. Pultost er en mager og proteinrik ost, og en av Norges eldste ostetyper.
- **P**ultost kan brukes som pålegg, til brød («smør over og under»), kjeks og lompe, til middag (med poteter, smør, rømme, grønnsaker), eller annet som måtte friste. Du kan følge tradisjonen - eller prøve selv!
- **y**steri PULTOSTKOPPEN lager pultost i to varianter, Pultost og Pultost Lagret (4-6 mnd.) Pultost Lagret har en fyldigere smak.

PULTOST Lagret ?

- **P**ultost fra ysteri PULTOSTKOPPEN fremstilles håndverksmessig av upasteurisert melk «rett fra kua», via brestring (oppvarming) på vedkomfyr i moderne produksjonslokaler. Det anvendes ikke konserveringsmidler eller andre tilsetningsstoffer.
- **D**en håndverksmessige fremstillingen gjør at smak og konsistens kan variere noe fra gang til gang.
- **P**ultost kan fryses.



ysteri PULTOSTKOPPEN
- Barbro Lennstrøm