

V Å R A P R O D U K T E R



*Fårdsproducerad ost*  
AV FÅRMJÖLK FRÅN JÄMTLAND

OVIKEN OST

**Fårost »Alba«** (typ feta) av pastöriserad fårmjolk från Jämtland. Fetthalt cirka 20 %. Kylvara +8°C. Hållbarhet: i saltlake 2 år.



<b>Artikelnr. 520</b> Lösvikt. Levereras i hink med saltlake
--------------------------------------------------------------

<b>Artikelnr. 521</b> Plastburk 300 ml. Cirka 125 g ost i saltlake
--------------------------------------------------------------------

<b>Artikelnr. 522</b> Plastburk 1 liter. Cirka 450 g ost i saltlake
---------------------------------------------------------------------

**Örtmarinerad fårost** (typ feta) av pastöriserad fårmjolk från Jämtland. Fetthalt cirka 20 %. Rapsolja, vitlök och örter. Kylvara +8°C. Hållbarhet: 4 månader.



<b>Artikelnr. 525</b> Tärnad feta i örtmarinad, glasburk
----------------------------------------------------------

Cirka 150 gram ost.
---------------------

<b>Artikelnr. 526</b> Tärnad feta i örtmarinad, 1 liter glasburk
------------------------------------------------------------------

Cirka 650 gram ost.
---------------------

**Färskost »Gilda«** av pastöriserad fårmjolk från Jämtland. Naturell samt Vitlök och örter. Fetthalt cirka 20 %. Kylvara +8°C. Hållbarhet: 2 veckor.



<b>Artikelnr. 550</b> Naturell. Lösvikt
-----------------------------------------

<b>Artikelnr. 551</b> Naturell. Plastburk. Cirka 125 g ost
------------------------------------------------------------

<b>Artikelnr. 552</b> Vitlök & örter. Lösvikt
-----------------------------------------------

<b>Artikelnr. 553</b> Vitlök & örter. Plastburk. Cirka 125 g ost
------------------------------------------------------------------

**Vitmögelost »Pia«** (typ Camembert) av pastöriserad fårmjolk från Jämtland. Fetthalt cirka 20 %. Kylvara +8°C.  
Hållbarhet: 1 månad.



Artikelnr. 540 Lösvikt



**Kittost »Rubra«** av pastöriserad fårmjolk från Jämtland. Fetthalt cirka 30 %. Kylvara +8°C.  
Hållbarhet: 2 månader.



Artikelnr. 530 Lösvikt



**Grönmögelost »Vera«** (typ Roqueforte) av pastöriserad fårmjolk från Jämtland. Fetthalt cirka 30 %. Kylvara +8°C.  
Hållbarhet: cirka 2 månader.



Artikelnr. 501 Lösvikt



**Dessertyoghurt** av pastöriserad färmjolk från Jämtland.  
Naturell, Vanilj och Kardemumma. Fetthalt cirka 7 %.  
Kylvara +8°C. Hållbarhet: 3 veckor.



<b>Artikelnr. 560</b>	Naturell. Lösvikt
<b>Artikelnr. 561</b>	Naturell. 1 liter plastburk
<b>Artikelnr. 562</b>	Naturell. 150 ml plastburk
<b>Artikelnr. 563</b>	Vanilj. 150 ml plastburk
<b>Artikelnr. 564</b>	Kardemumma. 150 ml plastburk
<b>Artikelnr. 565</b>	Naturell. 300 ml plastburk
<b>Artikelnr. 566</b>	Vanilj. 300 ml plastburk
<b>Artikelnr. 567</b>	Kardemumma. 300 ml plastburk

## Läckert av färmjolk FRÅN JÄMTLAND

FÄRMJOLK är en unik råvara. Den har nästan dubbelt så höga halter av protein och fett i jämförelse med get- och komjolk. Vitaminer och mineraler finns också i höga halter. Färmjölksprodukter brukar vara uppskattade även av laktosintoleranta.

När Du köper ost och yoghurt från Oviken Ost får Du hantverksmässigt tillverkade produkter där vi har kontroll på hela kedjan – från odling av foder på åkermarken till färdig ost. Dessutom bidrar Du till öppna landskap och en levande landsbygd i Jämtland!

Varma hälsningar  
*Familjen Ekermo*



### FÖRSÄLJNING & DISTRIBUTION

**Skärvågens Bymjereri AB**

Telefon: 063-10 43 60

**Odenmackan i Östersund AB**

Telefon: 063-51 20 01, e-post: [info@odenmackan.se](mailto:info@odenmackan.se)

**Gårdsbutik Oviken Ost**

Telefon: 070-666 80 72, e-post: [info@ovikenost.se](mailto:info@ovikenost.se)

# OVIKEN OST