



Grillat fruktspett med hemlagad kolasås av Västerbottensost®. Foto Paul Allan

2021-06-18 08:00 CEST

Ostmästarens sommarmeny á la Västerbottensost® - Del 3/3

Efter en riktigt smakrik middag en sen sommarkväll så stundar dessert. Något sött och syndigt som bara smälter i munnen. **Ostmästare Thomas Rudin** har jobbat med smaksensorik i större delen av sitt liv, så just smak ligger honom varmt om hjärtat. Här delar han med sig av sina sommarfavoriter, som alla har en liten twist, nämligen att de innehåller sältan från Västerbottensost®.



- Min familj och jag älskar att grilla och den är igång i stort sett hela sommaren. Och när grillen ändå är igång brukar vi lägga på [fruktspett](#) som får bli lite ljumma. Till fruktspetten blir det vaniljglass och en underbart god och [hemlagad kolasås med sälta av Västerbottensost](#).



- Hjortron är nog mitt absoluta favoritbär. Jag plockar dem själv gör ofta en [hjortronglass med Västerbottensost](#). En liten udda kombination kan tyckas men där smakerna mellan sötman och beskan gifter sig perfekt. Prova gärna, gästerna kommer att bli imponerade.

Missade du del 1 och 2 i denna serie så hittar du de blogginläggen nedan.

Smaklig sommar!
Hälsningar Thomas Rudin

För mer information, kontakta:

Maria Forsner, Brand Manager Västerbottensost
maria.forsner@norrmejerier.se, 070-10 88 317

En speciell bit svensk mathistoria

Västerbottensost har en mycket lång och mytomspunnen historia med anor sedan 1872 då mejerskan Ulrika Eleonora Lindström skapade receptet. Sedan den dagen har Ostmästare efter Ostmästare fört hantverket vidare. På samma sätt har generationer av ostälskare fört vidare traditionen att njuta av

Västerbottensost. Än idag tillverkas Västerbottensost enligt samma hemliga recept på det lilla mejeriet i Burträsk. Och än idag är Västerbottensost med sin unika smak, en liten men speciell bit av svensk mathistoria.

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av 410 lokala bönder varav 330 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter cirka 540 årsanställda och omsätter ca två miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997