



Lagerchef Ola Larsson och Ostmästare Thomas Rudin

2019-02-11 07:55 CET

Västerbottensost® deltar vid Ostfestivalen på Münchenbryggeriet

Fredag den 15 februari öppnas portarna till årets ostfestival som pågår hela helgen. På plats finns ostmästare Thomas Rudin för att bjuda på Västerbottensost och mingla med besökarna.

– Vi hälsar alla ostälskare välkomna till vår monter för att smaka vår stolthet Västerbottensost Extra lagrad 24 månader och träffa våra allra främsta ostkännare, direkt från Burträsk i Västerbotten, säger **Thomas Rudin**, Ostmästare Västerbottensost.

Se program: <http://ostfestivalen.se/>

Pressbilder: <http://share.mediaflowpro.com/?DAAC7TURPZ>

Ost i miljö, Foto: Fabian Björnstjerna. Ostmästare Thomas Rudin, Foto: Erik Hillbom

Ostmästare Thomas Rudin & lagerchef Ola Larsson, Foto: Mariann Holmberg Lager i Ånäset Foto: Erik Hillbom.

Hela ostteamet från Burträsk finns på plats, med över hundra år av samlad kunskap och erfarenhet av Västerbottensost, redo att träffa besökare som vill veta mer om den mytomspunna osten och hur den får sin alldeles unika smak. Ambitionen är att besökare ska få uppleva Västerbottensost med alla sina sinnen. Ostfestivalen med ett 40-tal utställare pågår hela helgen och Västerbottensost finns att köpa till fina erbjudanden.

Äkta ostbedömning live

Både fredag och lördag intervjuas ostmästare Thomas Rudin på stora scenen om Västerbottensost mytomspunna historia och hantverk. Ostmästare Rudin bjuder även på en äkta ostbedömning live, där några besökare har chans att få vara med på scenen och provsmaka osten.

En älskad ost för speciella tillfällen

Västerbottensost är för många ett kärt inslag vid våra svenska mathögtider, och kan förvandla de flesta tillfällen till något väldigt speciellt. Recepten med Västerbottensost som smaksättare är oändliga där Västerbottensostpaj har blivit en självklar klassiker.

En unik historia sedan 1872

Västerbottensost är en grynpipig hårdost med en alldeles unik och god smak. Den har tillverkats på samma vis i Burträsk ända sedan begynnelsen 1872 då mejerskan Ulrika Eleonora Lindström skapade sitt mytomspunna recept. Receptet är fortfarande en väl bevarad hemlighet som bara några få människor känner till och ligger i säkert förvar i Burträsk. Trots många försök att tillverka Västerbottensost på andra platser, har det varit omöjligt att få fram den unika smaken än just på det lilla mejeriet i Burträsk i Västerbotten.

Läs mer på www.vasterbottensost.com

Presskontakt

Maria Forsner, Brand Manager Västerbottensost

Maria.Forsner@norrmejerier.se 070-1088317

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av cirka 460 lokala bönder varav 380 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®, Gainomax®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter drygt 500 årsanställda och omsätter ca 1,9 miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997