# Skimaker`n og Budeia – Olestølen mikroysteri 2023

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Navn** |  | **Produktbeskrivelse** | **Pris** | **Sessong** | **Holdbarhet** |
| **Kvit Ole** |  | Kvit geitost av rå økologisk geitemelk. | **42 kr/hg** | Juni - desember | Minimum 1 år |
| **Vis Ole** | Vellagra kvit geitost av rå økologisk geitemelk. | **54 kr/hg** | Hele året | Minimum 1 år |
| **RimtusseXOle** |  | Vellagra kvit geitost av rå økologisk geitemelk – modnet med lokalt porterøl frå Små Vesen. | **56 kr/hg** | Hele året | Minimum 1 år |
| **Blåtimen / Blåtann** | Et bilde som inneholder innendørs, huskatt  Automatisk generert beskrivelse | Blåmuggost av rå økologisk geitemelk. | **58 kr/hg** | Bestillingsvare | Best  3 – 6 mnd |
| **Getaost** |  | Salatost av rå økologisk geitemelk  – på glass i olje eller saltlake (150 gr)  -på beger i saltlake (500gr)  - på spann i saltlake (1,8 kg) | **90 kr**  **180 kr**  **Kr 280/kg** | Hele året - | Minimum 1 år |
| **Frisk Ole** |  | **Kremost** av rå økologisk geitemelk 150 gr   * med kvitlauk og bergmynte   Kremost Naturell 1 kg | **90 kr**  **Kr 250/kg** | Ystes mai- oktober fersk produkt, men kan fryses ned for bruk om vinteren – avtales i september ca mengde som ønskes vinterseesongen.  Holdbarhet naturell 10 dager, med kvitlauk 3 uker | |
| **Mugnetind** |  | Chevrè (myk muggost) av rå økologisk geitemelk  – ca 100 gr | **80 kr** | Ystes  mai - oktober | 6 uker frå ystedato |
| **Yoghurt**  -i boks eller drikke Yoghurt flask |  | Yoghurt av pasteurisert økologisk geitemelk  - 1 liter drikke Yoghurt på lekker melkeflaske til müsli  - 2,5 liter spann | **90 kr**  **200 kr** | Ystes  mai - oktober | 4 uker |
| **Kjedans** |  | Syrna melk av økologisk rå geitemelk  1 liter brune flasker  2,5 liter på boks | **70 kr**  **150 kr** | Ystes mai - oktober | 4-6 uker |
| **Geitesmør** | Et bilde som inneholder bord, sitter, del, toppet  Automatisk generert beskrivelse | Smør kinna av økologisk syrna rå geitefløte – 100 gr  *Smør 1 kg –* ***på bestilling*** | **80 kr**  **700 kr** | Ystes mai - oktober | Best innen 3 uker hvis ikke fryses. |
| **Geite-**  **rømme** |  | Rømme av syrnet økologisk rå geitefløte 150 gr - ***på bestilling*** | **85 kr** | Ystes mai - oktober | Best innen 3 uker . |
| **Pepper-**  **kurv**  **Nørrekurv** |  | Spekepølse av geitekjøtt med grønn pepper (ca 700 gr)  Spekepølse av geitekjøtt med einerbær  (ca 700 gr) | **280 kr**  **280 kr** | **juni - oktober** | **Minst 1 år** |
| **Spekje grillkje** |  | Halve økologiske spe-/die- kje delt i lår, bog og side – ca 2-3 kg - vokst opp med morsmelk (uten kraftfor og tørrmelk).  Hele ferske slakt | **260 kr**  **160 kr/kg** | **Slaktes mai – ferskt hele slakt bestilles medio mai.**  **Frossent sommer sesongen på forhåndsbestilling.**  **Holdbar 1 år frosset** | |
| **Kjekjøtt -gressfora** | Helt økologiske kje, grovpartert i lår, bog, side og koteletter – mellom 6-11 kg - vokst opp med geitemorsmelk og gress.  **Stykningsdeler**  **Kjelår** | **240 kr/kg**  **260 kr**  **260 kr** | **Slaktes medio september – ferske hele slakt bestilles før 10. september**  **Frossent vintersesongen på forhåndsbestilling.**  **Holdbar 1 år frosset** | |