Ett urval av Tivars ostar

Storsjöns blå

En blåmögelost gjord på pastöriserad komjölk. Den här osten vann silvermedalj vid SM i mathantverk 2011

Port Norderön/kummin

En mellanlagrad kittost gjord på pastöriserad komjölk. Den här osten är en mjuk hyvelbar hårdost. En mycketgod ost som passar de flesta smaklökar. Finns även med kummin.

Tivars gårdsost

En mellanlagrad kittost med tillsatt vitmögel, gjord på pastöriserad mjölk. En krämig ost med rund smak och behaglig syra.

Eldost från Tivars

Härlig grillost med balanserad sälta. Lite gnisslig med en rund smak. Lika god att äta nystekt som den är eller i maträtter och på pizzan. Ystad på pastöriserad komjölk

Tivars Barkost

Barkosten är en kittost formad i granbark. En trevlig förrätt/dessert eller tilltugg till en buffé. Ystad på pastöriserad komjölk.

Kozzarella

En ost med mozzarella karaktär. Ystad på pastöriserad komjölk. God med tomat och balsamico. Sakar även gott på pizza, i sallad och på varm smörgås

Njord

En hyvelost som är lagrad minst 10 månader. Osten är en raclettetyp och passa både till ostmackan, ostbrickan och som smältost på racletten. Njord är gjord på pastöriserad mjölk.

Tivars Gryning

En mellanlagrad mild hyvelost. Perfekt till frukostmackan. Krämig och grynpipig i konsistensen. Gjord på pastöriserad komjölk

Västfjället/Lina/Sajana

En fantasisk vit mögelost som vann brons på Vm i mathantverk 2015. Finns både som stor och liten ost. De små heter Lina och är perfekt att fritera som camembert med hjortron. Sajana innehåller dragon

Get Blå

En blåmögelost ystad på pastöriserad getmjölk från Välje gård. Passar utmärkt på ostbrickan eller i matlagning.

Vit Caprin/Chevre

Vit Caprin är en mögelost gjord på finaste get-mjölk från Välje getgård. Mellanlagrad krämig och hyvelbar getost med fantastiska smaker Chevre är fantastisk som dessert eller på ostbrickan. Båda ostarna är pastöriserade.

Tivars Salladsost

Ystad på pastöriserad komjölk. Osten är mjuk och fin med mild smak, inlagd i svensk rapsolja tillsammans med soltorkad tomat, vitlök och franska örter.