## SELBU BLÅ

NORSK BLÅMUGGOST FRA SELBU

SELBU BLÅ ER SMAKSRIK OG HAR EN AROMATISK, MEN LIKEVEL RUND OG BALANSERT SMAK. DEN ER MYK OG KREMAKTIG I KONSISTENSEN OG EGNER SEG GODT PÅ OSTEFATET, I SALATER, DRESSINGER OG I PASTA.

### SOM KVELDSSNACK

HJEMMELAGET KNEKKEBRØD DEKKET MED SELBU BLÅ, EPLESKIVER OG VALNØTTER ER HELT NYDELIG.

### SØTT TILBEHØR

KLER SELBU BLÅ. FOR EKSEMPEL FIKENMARMELADE, FERSKE FIKEN OG RISTET, SØTT BRØD.

### OVERRASKELSE!

BLAND SELBU BLÅ MED SMØR OG LAG SMÅ KULER SOM DU TOPPER BIFFEN MED RETT FØR SERVERING.

## TO NYANSER AV BLÅ

OsteCompagniet

Et selskap i TINE gruppa

ELMCO

LAYOUT: LUSEP

## SELBU BLÅ KRAFTIG

NORSK BLÅMUGGOST FRA SELBU

SELBU BLÅ KRAFTIG ER MODNET FOR Å FÅ EN EKSTRA FYLDIG OG SKARP SMAK. DEN ER MYK, SYRLIG OG EGNER SEG SPESIELT GODT PÅ FERSKT BRØD. SELBU BLÅ KRAFTIG SETTER EN EKSTRA SPISS PÅ OSTEFATET, I SALATER, SAUSER OG PÅ PIZZA.

### PÅ FJØLA

HA SØT HONNING ELLER ØLSIRUP OG LITT TØRKET FRUKT PÅ TOPPEN AV SELBU BLÅ KRAFTIG.

### MMM SALAT

MANGO, SPINAT, BACON, PINJEKJERNER OG SELBU BLÅ KRAFTIG – EN FANTASTISK GOD KOMBINASJON.

### SØTE PLOMMER

OG RISTEDE HASSELNØTTER ER GODT SAMMEN MED SELBU BLÅ KRAFTIG PÅ PIZZA.

## TO NYANSER AV BLÅ