



LITE VISSTE PER SAKSHAUG AT
EN HOVEDOPPGAVE SKULLE BLI TIL
MER ENN 700 000 TONN OST.

“Propriionsyrekultur som tilsetning til ystemjølka” er kanskje ikke det stiligste navnet på en hovedoppgave, men den la grunnlaget for en av verdens mest berømte oster. Den unike Jarlsberg-smaken oppstod faktisk som et resultat av en studentoppgave skrevet av Per Sakshaug ved Landbrukshøyskolen på Ås helt tilbake i 1956. Den dag i dag er den hemmelige ingrediensen årsaken til at Jarlsberg smaker Jarlsberg. Siden 1956 er det produsert mer enn 700 000 tonn Jarlsberg, og hvert eneste gram stammer fra samme lille flasken. Det er derfor vi kaller den uerstattelig.



UERSTATTELIG