

# Skjortost - vår bästa Cheddar

Det sägs att mejeristen Alfred Wendler fick sätta skjortärmarna till när han experimenterade fram Kvibille® Cheddar år 1928. Tyget gjorde det lättare att få ostens yta torr, och Wendler ville att ostarna skulle påminna om äldre tiders tillverkning hemma på gården. Kvibilleborna kallade länge osten för skjortost eller klutaost, och än idag är tyget ett kännetecken för Kvibille® Cheddar.



## **I Halland cheddras det i dagarna tre**

Att tillverka en Kvibille® Cheddar är ett hantverk som inte är gjort i en handvändning. Enbart det viktiga momentet "cheddring" tar tre dagar. Då smälter ostkornen samman och osten får sin täta struktur, till skillnad från andra ostar som har olika former av håll. Sedan skärs osten i bitar, saltas, sätts ihop igen, pressas och torkas. Allt på bestämda tider och vid exakta temperaturer. Därefter lagras osten i minst sex månader.

Läs mer på [arla.se/historia](http://arla.se/historia).