



Det behövs mjölk, mjölksyrebakterier, salt...

... och så lite ystenzym som gör att det stelnar till ostmassa.



Sen rör man om försiktigt.

Efter det pressas ostmassan i formar.



Sedan är det bara att vänta tills osten mognat och är färdig att läggas på smörgåsen. Klart!

## EN FYRKANTIG HISTORIA

**EKO NYHET!**

Hova® och Tidän® från Götene mejeri är en hyllning till den store ostinnovatören Sven Fenelius. Sven jobbade på Hova mejeri och var först i Sverige med fyrkantig ost. Ostarna är milda, ekologiska och kommer i stor förpackning. Perfekt för hela familjen. Läs mer på [arla.se/hovatidan](http://arla.se/hovatidan)

