



## Rømmegrøt 1 Porsjon 350g Fjordland



350 GRM

Rømmegrøt laget med norsk melk og rømme Rømmegrøt blir ofte kalt «grøten for de store anledninger.» Fra gammelt av var det vanlig å servere rømmegrøt som barselgrøt, slåttegrøt og jonsokgrøt. Fjordland Rømmegrøt er laget på den tradisjonsrike måten med seterrømme og melk. Dette gir en fyldig og smaksrik grøt som passer både til hverdagskosen og til de store anledningene. SERVERINGSTIPS Server rømmegrøt fra Fjordland rykende varm med sukker, kanel og eventuelt rosiner på. Hvis du ønsker smeltet smør til grøten, er Bremykt et godt alternativ. Spekemat og flatbrød passer utmerket til rømmegrøt.

Varenummer: 8060 | EPD-nummer: 124776 | GTIN: 07033330080605



**PRODUSENT:**  
Fjordland

**VAREMERKE:**  
Fjordland

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 229 74 900  
[firmapost@fjordland.no](mailto:firmapost@fjordland.no)  
[www.fjordland.no](http://www.fjordland.no)

**242 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Fjordland**

## Ingredienser

45 % seterrømme, melk 3% fett, kulturmilk, hvetemel, salt

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	836 kJ/ 202 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	9,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,20 g
Protein	3,40 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8060
EPD-nummer	124776
GTIN	07033330080605
GTIN2	7033330806014
GTIN3	7033331806013
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	16.10.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	44 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	24 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>