TINE® Meierismør 250 g beger

250 GRM

TINE® Meierismør er et rent naturprodukt kjernet av fersk fløte, og blir brukt av kokker og matelskere på grunn av sin gode smak og evne til å løfte fram andre smaker.

Varenummer: 1034 | EPD-nummer: 2379758 | GTIN: 07038010010347

PRODUSENT:
TINE SA

VAREMERKE:
TINE

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 513 71 513
ks@tine.no
www.tine.no

1347 produkter i databasen

Se flere produkter fra TINE

Ingredienser

Fløte, salt, syrekultur, vitamin D

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 21.06.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	3 051 kJ/ 742 kcal
Fett	82,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	53,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	0,50 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige vegetabilske oljer eller planteoljer
Varenummer	1034
EPD-nummer	2379758
GTIN	07038010010347
GTIN2	07038010103414
GTIN3	07038011103413
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	28.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	91 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	31 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 21.06.2026