



TINE[®] Pultost Løiten 1 % 180 g

180 GRM

TINE[®] Pultost Løiten er en smørbar pultost. Osten har jevn struktur, lysegul farge og skarp, fyldig smak. TINE[®] Pultost Løiten er laget av skummet pasteurisert melk, og tilsatt salt og karve.

Varenummer: 2228 | EPD-nummer: 1665702 | GTIN: 0703801002289



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

pultost (pasteurisert skummet melk, salt, karve, syrekultur og gjærkultur), vann og konserveringsmiddel (kaliumsorbit).

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 | 536 kJ/ 126 kcal |
| Fett | 0,70 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,50 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 30,00 g |
| Salt | 2,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Behandlet ost |
| Varenummer | 2228 |
| EPD-nummer | 1665702 |
| GTIN | 07038010022289 |
| GTIN2 | 07038010222818 |
| GTIN3 | 07038011222817 |
| Opprettet dato | 07.07.2023 |
| Oppdatert dato | 28.10.2025 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 0 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 55 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 30 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |