



TINE® Gudbrandsdalsost 28 % Hotellbrett 560 g

560 GRM

TINE® Gudbrandsdalsost fremstilles av en blanding av ku- og geitemelk. Smaken rund og fyldig, søtlig og karamellaktig.

Varenummer: 2815 | EPD-nummer: 423699 | GTIN: 07038010028151



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

myse, pasteurisert geitemelk (144g til 100g ferdigvare), pasteurisert fløte, pasteurisert melk

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	1 832 kJ/ 440 kcal
Fett	28,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	18,00 g
Karbohydrat	37,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	31,00 g
Protein	10,00 g
Salt	0,72 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Behandlet ost
Varenummer	2815
EPD-nummer	423699
GTIN	07038010028151
GTIN2	07038010281518
GTIN3	07038011281517
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	28.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	89 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>