

TINE® Fløtemysost Lett 16 % skiver 130 g

130 GRM

TINE® Lett Fløtemysost er laget av råvarer fra kumelk. Osten har en lysere farge enn de andre brunostene, noe som understreker den milde, søte og karamellaktige smaken.

Varenummer: 2928 | EPD-nummer: 1472844 | GTIN: 07038010029288

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 melk, pasteurisert fløte (16 g til 100 g ferdigvare)

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: 19.11.2026

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	1 556 kJ/ 371 kcal
Fett	16,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	44,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	41,00 g
Protein	12,00 g
Salt	0,89 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Behandlet ost
Varenummer	2928
EPD-nummer	1472844
GTIN	07038010029288
GTIN2	07038010292811
GTIN3	07038011292810
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)	*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: 19.11.2026