

TINE® Kremfløte 37 % 3 dl

3 DLT

TINE® Kremfløte er et ferskt meieriprodukt som hever smaken på matretter. TINE® Kremfløte innholder 37–38 % fett, og lokker frem råvarenes unike smaker.

Varenummer: 4191 | EPD-nummer: 2571081 | GTIN: 07038010041914

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

kremfløte

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: 11.11.2026

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	1 454 kJ/ 353 kcal
Fett	37,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	24,00 g
Karbohydrat	2,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,90 g
Protein	2,10 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Fersk melk eller smørprodukter
Varenummer	4191
EPD-nummer	2571081
GTIN	07038010041914
GTIN2	07038010419119
GTIN3	07038011419118
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	28.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	12 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	7 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: 11.11.2026