

TINE Smør syrnet usaltet 25 kg

25 KGM

TINE Smør 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. TINE Usaltet Smør har en frisk, lett smørsmak som gjør at det passer perfekt til matlaging, i supper og sauser og til baking. Når du bruker usaltet smør i en oppskrift istedenfor vanlig smør, har du mer kontroll over saltsmaken. Du kan selv tilsette ønsket saltmengde i deigen eller røren, slik at resultatet blir akkurat slik du ønsker

Varenummer: 1157 | EPD-nummer: 1910942 | GTIN: 07038010115714

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, syrekultur

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: 24.11.2026

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	3 088 kJ/ 751 kcal
Fett	83,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	54,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	0,50 g
Salt	0,03 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Fersk melk eller smørprodukter
Varenummer	1157
EPD-nummer	1910942
GTIN	07038010115714
GTIN2	07038011115713
GTIN3	
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	28.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	105 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	36 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: 24.11.2026