



## Økologisk Røros Rømme 2kg spann



2kg

Røros Rømme produseres som på setra i gamle dager, den får tid til å modnes ved at den syrnes lenge. Det gir ekstra smakfull rømme med høy kvalitet og fløyelsmyk konsistens. Farge og fettsammensetningen i rømmen varierer naturlig med årstidene og kuas beite, og nettopp derfor er den ekstra smakfull. Røros Rømme er kokestabil og egner seg spesielt godt til sauser og supper. Den er også spesielt god sammen med spekemat og tjukkemelk. Økologisk Røros Rømme™ har fått Matmerks Spesialitetsmerke, og ble i 2015 kåret til Beste Meieriprodukt i Det Norske Måltid. Økologisk Røros Rømme har fått Spesialitetsmerke av Matmerk.

Varenummer: 453 | EPD-nummer: 1289909 | GTIN: 07090006470078



**PRODUSENT:**  
Rørosmeieriet AS

**VAREMERKE:**  
Rørosmeieriet

**Vil du vite mer om produktet?**  
Ta kontakt på:

[post@rorosmeieriet.no](mailto:post@rorosmeieriet.no)  
[www.rorosmeieriet.no](http://www.rorosmeieriet.no)

**56 produkter i**  
databasen

**Se flere produkter**  
fra Rørosmeieriet

## Ingredienser

Fløte\* og melkesyrekultur.  
(\*økologisk)

## 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	1 526 kJ/ 365 kcal
Fett	39,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	25,00 g
Karbohydrat	2,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Protein	2,10 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	453
EPD-nummer	1289909
GTIN	07090006470078
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.06.2013
Oppdatert dato	27.03.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	50 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	28 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Melk/smør/fløte/yoghurt/ost/egg/erstatninger
Klasse	Melk/melkeerstatninger