



## Økologisk Cottage Cheese 240g



240g

Vår egen cottage cheese er laget med meierifaglig håndverk av ypperste kvalitet, og det kjennes på smaken. Gjennom hele produksjonen behandles mjølka skånsomt, og osten skjæres og pakkes for hånd. Det gir en ekstra smakfull ost med høy kvalitet. I 2016 vant Økologisk Cottage Cheese fra Rørosmeieriet prisen for Beste Meieriprodukt i Det norske måltid. Osten lages med havsalt som eneste konserveringsmiddel, og er derfor litt mer salt og syrlig enn andre typer cottage cheese.

Varenummer: 263 | EPD-nummer: 1684596 | GTIN: 07090006470146



**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

Økologisk, lavpasteurisert og ikke-homogenisert skumma **mjølk\***, fløte\*, havsalt, **melkesyre**kultur og osteløpe.  
(\*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	455 kJ/ 108 kcal
Fett	4,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,70 g
Karbohydrat	3,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,90 g
Protein	14,00 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	263
EPD-nummer	1684596
GTIN	07090006470146
GTIN2	07090006472119
GTIN3	
Opprettet dato	24.06.2013
Oppdatert dato	19.05.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	35 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	19 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