

Økologisk Cottage Cheese 2kg spann

2kg

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: 419 | EPD-nummer: 1957828 | GTIN: 07090006470153

PRODUSENT:
Rørosmeieriet AS

VAREMERKE:
Rørosmeieriet

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

post@rorosmeieriet.no
www.rorosmeieriet.no

56 produkter i databasen

Se flere produkter fra Rørosmeieriet

Ingredienser

Skummet **melk***, **fløte***, havsalt, **melk**esyrekultur og osteløpe.
(*økologisk)

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: 25.11.2026

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	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
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossen melk og smørprodukter
Varenummer	419
EPD-nummer	1957828
GTIN	07090006470153
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.06.2013
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)	*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: 25.11.2026

GPC Kategori

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

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: 25.11.2026