

Økologisk Fløte 39% fett 3dl

3dl

Der graset gror sakte, blir mjølka ekstra god. Økologisk gårdsdrift gir næringsrikt gress og smaksrike urter – den beste og saftigste maten kua kan få. Gjennom hele produksjonen behandles mjølka skånsomt. Det gir ekstra smakfull fløte med høy kvalitet. En god smak kan lokke frem gode, gamle minner. Rørosmeieriets økologiske fløte kan også skape nye minner. Enten det er din første hjemmebakte kake, en hyggelig søndagsmiddag med familien eller sommerens første søte jordbær. Smaken av vår tradisjonelle fløte sørger for at opplevelsen ikke går i glemmeboka.

Varenummer: A1302 | EPD-nummer: 5021001 | GTIN: 07090006470252

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

Fløte*
(*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	1 519 kJ/ 369 kcal
Fett	39,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	25,40 g
Karbohydrat	2,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Protein	2,10 g
Salt	0,58 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	A1302
EPD-nummer	5021001
GTIN	07090006470252
GTIN2	07090006472720
GTIN3	
Opprettet dato	23.05.2017
Oppdatert dato	20.01.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	19 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	10 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