



Økologisk Gårdsmjølke fra Røros Lettmjølke



1 liter

Vi er opptatte av å foredle meieriprodukter så skånsomt som mulig, og tilbyr også mjølke som ikke er homogenisert. Mjølka blir mer naturlig med et fløtelag på toppen som gir en fyldig, rund og søt smaksopplevelse. Vend kartongen så fløten blander seg godt, drikk iskald og nyt! Økologisk Gårdsmjølke fra Røros kommer utelukkende fra økologiske gårder i Røros-traktene. Her gir naturen alt den har i noen få, korte måneder med vekstsesong. Under vinterens ekstreme frysetemperaturer renses landskapet. Denne syklusen gir et unikt jordsmonn og vekstforhold, som er grunnlaget for den lokale matproduksjonen.

Varenummer: A1105 | EPD-nummer: 5020722 | GTIN: 07090006470283



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

Lettmelk* fra Røros-traktene
(*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	189 kJ/ 45 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	4,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,50 g
Protein	3,40 g
Salt	0,10 g
Vitamin B12	0,50 µg (20% *)
Kalsium	139,00 mg (17% *)
Jod	20,00 µg (13% *)

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	A1105
EPD-nummer	5020722
GTIN	07090006470283
GTIN2	07090006472645
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

