



Økologisk Røros Yoghurt Naturell 500g



500g

Vår egen yoghurt er en norsk økologisk yoghurt med mild, frisk og fyldig smak. Rørosmeieriet har utviklet sin egen oppskrift med en helt særegen blanding av yoghurtkultur og meieriets tradisjonsrike tettekultur. Økologisk Røros Yoghurt finnes i 5 smaksvarianter, naturell, tyttebær, jorbær/rabarbra, vanilje og blåbær. Tettekulturen er en flere hundre år gammel kultur med aktive melkesyrebakterier, og kommer opprinnelig fra tettegrasplanten i Røros-traktene. Røros Yoghurt lages på helmelk, så nærings- og fettinnhold varierer naturlig med årstidene.

Varenummer: A1401 | EPD-nummer: 5236500 | GTIN: 07090006470405



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

Helmelk*, skummetmelkpulver*, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur*.
(*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	297 kJ/ 71 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,70 g
Karbohydrat	4,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,90 g
Protein	4,20 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	A1401
EPD-nummer	5236500
GTIN	07090006470405
GTIN2	07090006472812
GTIN3	
Opprettet dato	23.05.2017
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	40 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	22 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>