

Økoligisk Røros Rømme 5kg Spann

5kg

Økologisk Røros Rømme er en langtidssyrnet rømme, laget etter samme resept som ble brukt på setrene i Rørostraktene. Fettsammensetning varierer naturlig med årstidene og fôr/beite. Den er kokestabil og egner seg derfor spesielt godt til all slags matlaging. Setter veldig god smak på sauser og i supper. Økologisk Røros Rømme har fått Spesialitetsmerke av Matmerk. I 2015 ble Røros Rømme kåret til Beste Meieriprodukt i Det norske måltid

Varenummer: 460 | EPD-nummer: 4639787 | GTIN: 07090006471129

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*og **melk**esyrekultur.
(*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	1 526 kJ/ 365 kcal
Fett	39,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	25,00 g
Karbohydrat	2,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Protein	2,10 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Meieriprodukter og egg
Varenummer	460
EPD-nummer	4639787
GTIN	07090006471129
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.05.2018
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	50 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	28 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