



Økologisk Røros Yoghurt Tyttebær 2kg spann



2kg

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

Varenummer: 353 | EPD-nummer: 4759601 | GTIN: 07090006471471



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*, tyttebær 6%*, uraffinert rørsukker 6%*, 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	378 kJ/ 90 kcal
Fett	3,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,40 g
Karbohydrat	10,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	10,90 g
Protein	3,70 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	353
EPD-nummer	4759601
GTIN	07090006471471
GTIN2	
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>