



## Økologisk Røros yoghurt jordbær og rabarbra 500g



500g

Røros Yoghurt Jordbær og Rabarbra har en mild, frisk og søt smak av jordbær, med fin syrlighet fra rabarbra. All vår yoghurt er laget på norsk økologisk melk og er helt uten kunstige tilsetning og søtning. Rørosmeieriet har utviklet sin egen oppskrift med en helt særegen blanding av yoghurtkultur og meieriets tradisjonsrike tettekultur som har aktive melkesyrebakterier. Røros Yoghurt lages på helmelk, så nærings- og fettinnhold varierer naturlig med årstidene.

Varenummer: A1407 | EPD-nummer: 5359914 | GTIN: 07090006471914



**PRODUSENT:**  
Rørosmeieriet AS

**VAREMERKE:**  
Rørosmeieriet

**Vil du vite mer om produktet?**  
Ta kontakt på:

[post@rorosmeieriet.no](mailto:post@rorosmeieriet.no)  
[www.rorosmeieriet.no](http://www.rorosmeieriet.no)

**56 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Rørosmeieriet**

## Ingredienser

Mjølke\*, skummetmjølkepulver\*, 6% jordbær\*, 5% uraffinert rørsukker, 2% rabarbra\*, Rørosmeieriets tettekultur\* og yoghurtkultur (\*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	368 kJ/ 88 kcal
Fett	3,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	11,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	11,00 g
Protein	4,20 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	A1407
EPD-nummer	5359914
GTIN	07090006471914
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	05.09.2019
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>