



## Øko Lettrømme 10%fett



250ml

Rørosmeieriets lettrømme 10% er en lettere versjon av den prisbelønnede Røros Rømme. Det er kun 10% fett i denne rømmen, noe som gir den en frisk syrlig og lett smak. Den passer godt til dressing og dip, og gir fin syrlighet til smaksrike retter. Rømmen er laget på vårt helt spesielle vis, uten kunstig tilsetning, basert på norsk økologisk mjølk fra Midt-Norge og Østlandet. Lettrømmen får en tynnere konsistens som passer godt til dressing hvis du rører den skikkelig opp.

Varenummer: A1704 | EPD-nummer: 5363049 | GTIN: 07090006471921



**PRODUSENT:**  
Rørosmeieriet AS

**VAREMERKE:**  
Rørosmeieriet

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

+47 724 13 500  
[viviann.solbakken@rorosmeieriet.no](mailto:viviann.solbakken@rorosmeieriet.no)  
[www.rorosmeieriet.no](http://www.rorosmeieriet.no)

**48 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Rørosmeieriet**

## Ingredienser

ØKologisk fløte og mjølkesyrekultur

## 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	493 kJ/ 119 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,50 g
Karbohydrat	4,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,00 g
Protein	3,20 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Meieriprodukter og egg
Varenummer	A1704
EPD-nummer	5363049
GTIN	07090006471921
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	03.09.2019
Oppdatert dato	03.09.2019

## 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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>