



Økologisk Lettrømme 17 % fett 250g



250g

Rørosmeieriets Lettrømme 17 % har en frisk, syrlig og lett smak. Det er bare 17 % fett i denne rømmen og er en lettere versjon av den prisbelønnede Røros Rømme™. Passer godt til dressing og dip, og gir fin syrlighet til smaksrike retter. Lettrømmen er laget på vårt helt unike vis og med Rørosmeieriets unike tettekultur. Tettekulturen er en flere hundre år gammel kultur med aktive mjølkesyrebakterier, og kommer opprinnelig fra tettegrasplanten i Røros-traktene. Rørosmeieriets tettekultur brukes også i Tjukkmjøl, Syrna Blå, Lett Crème Fraîche og i Røros Yoghurt. Den er helt uten kunstige tilsetninger.

Varenummer: A1706 | EPD-nummer: 6496459 | GTIN: 07090006473864



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

Økologisk fløte*, mjølkesyrekultur, 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	743 kJ/ 180 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	3,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,80 g
Protein	2,90 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	A1706
EPD-nummer	6496459
GTIN	07090006473864
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.01.2026
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	60 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>