



Økologisk Røros Smør 1% havsalt 9kg



9kg

«Smøret ska vårrå åpent med dråppåa og nåen saltkoinn.» Slik beskrev Ingrid Skancke i Djupsjølia ved Røros det perfekte smøret. Det er etter inspirasjon fra Ingrid at Rørosmeieriet har utviklet oppskriften til det økologiske Røros Smør™. Fløte synes over lang tid til rømme, som så kjernes til smør før det tørrsaltes med norsk, uraffinert havsalt. Smøret vårt er mindre kompakt enn andre typer smør, og har en aromatisk, lett syrlig og tydelig smørsmak. Det har sin helt naturlige farge, fasthet og smak. Innholdet av fett varierer naturlig med årstidene, og smøret som kjernes om sommeren er gulere og mykere enn det som kjernes vinterstid. Røros Smør™ 1 % Havsalt er naturlig laktoseredusert.

Varenummer: A1033 | EPD-nummer: 6903983 | GTIN: 07090006474496



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 Røros **Rømme** (fløte* og melkesyrekultur) og norsk uraffinert havsalt.
(*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	3 216 kJ/ 782 kcal
Fett	87,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	58,00 g
Karbohydrat	0,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	0,80 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Melk og smørprodukter
Varenummer	A1033
EPD-nummer	6903983
GTIN	07090006474496
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.01.2026
Oppdatert dato	20.01.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	75 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>