



Synnøve Gulost Skivet 150g

Gulost, hvitost, kvitost, kjært barn har mange navn. Synnøve Gulost original er en bestselger og manges favoritt gulost. Synnøve Gulost Original har stått på mange kjøkkenbord siden Synnøve startet opp som en liten utfordrer produsent i 1928. Synnøve Gulost er en mild og god gulost, og familieosten framfor noen. Den er myk og har en mild, aromatisk og svak syrlig smak. Synnøve Gulost er laktosefri og rik på protein. Osten er en klassiker som pålegg på brødskenen, på pizzaen og tacoen, men er like naturlig til gratinering, ostefondue, i pastaretter, paier, supper eller sauser. Følg oss for inspirasjon på instagram @synnove.finden

Varenummer: | EPD-nummer: 5214523 | GTIN: 17034280001761



PRODUSENT:
Synnøve Finden AS

VAREMERKE:
Synnøve Finden

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.synnove.no

77 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Synnøve
Finden

Ingredienser

Pasteurisert **m**elk, salt, vegetarisk løpe, konserveringsmiddel (E251), surhetsregulerende middel (E509), **m**elkesyre**k**ultur

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	1 404 kJ/ 338 kcal
Fett	26,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	17,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	26,00 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	5214523
GTIN	17034280001761
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	24.10.2022
Oppdatert dato	24.10.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	130 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>