



## Synnøve Gulost Bit 900-1100gr

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 brødsken, 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](https://www.instagram.com/synnove.finden)

Varenummer: | EPD-nummer: 5214473 | GTIN: 9703428200027



**PRODUSENT:**  
Synnøve Finden AS

**VAREMERKE:**  
Synnøve Finden

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

[www.synnove.no](http://www.synnove.no)

77 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Synnøve  
Finden

## Ingredienser

**Pasteurisert melk**, salt, vegetarisk løpe, konserveringsmiddel (E251), surhetsregulerende middel (E509), **melkesyrekultur**.

## 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	5214473
GTIN	97034282000027
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	155 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>