

Dovre Norsk Brie Pepper 2 kg

2 KGM

Dovre Norsk Brie Pepper er tilsatt ekstra fløte og hel grønn pepper fra Madagaskar. Dette gir en spennende og annerledes brie som modnes hele tiden og etter hvert utvikler mer smak og aroma.

Varenummer: 2061 | EPD-nummer: 559450 | GTIN: 97038010206118

PRODUSENT:
TINE SA

VAREMERKE:
TINE

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 513 71 513
ks@tine.no
www.tine.no

1347 produkter i databasen

Se flere produkter fra TINE

Ingredienser

pasteurisert melk og fløte, 4 % grønn pepper, syrekultur, salt, mikrobiell løpe, muggkultur

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 21.11.2026

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	1 441 kJ/ 348 kcal
Fett	31,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	20,00 g
Karbohydrat	0,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Protein	17,00 g
Salt	1,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Behandlet ost
Varenummer	2061
EPD-nummer	559450
GTIN	97038010206118
GTIN2	97038011206117
GTIN3	
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	28.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	76 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 21.11.2026