



Dovre Økologisk Norsk Brie 2 kg

2 KGM

Dovre Økologisk Norsk Brie er smaksrik, kremaktig, norsk brie produsert på Dovre. Osten har en fløyelsmyk, hvitaktig skorpe. Frisk og syrlig smak med lang og spennende ettersmak.

Varenummer: 2077 | EPD-nummer: 1606243 | GTIN: 97038010207719



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 økologisk melk og fløte, syrekultur, salt, mikrobiell løpe, muggkultur

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	1 544 kJ/ 373 kcal
Fett	33,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	22,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,00 g
Salt	1,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Behandlet ost
Varenummer	2077
EPD-nummer	1606243
GTIN	97038010207719
GTIN2	97038011207718
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>