



Gangstad Nidelven Blå, Ca 2 Kg Vv

Nidelven Blå er en halvfast norskprodusert blåmuggost fra Inderøy i Trøndelag, laget på pasteurisert kumelk. Nidelven er en fyldig blåmuggost med pent marmorert ostemasse og kremet smak, som er modnet i minimum 6 måneder etter produksjon. Nidelven er håndstet og norsk håndverk på sitt beste. Nidelven kan modnes til ca 10 måneder, da vil smaken utvikle seg og oppleves mer kraftig, fortsatt godt balansert. Osten ble kåret til verdens beste ost under Oste-VM i Trondheim i oktober 2023.

Varenummer: 40599 | EPD-nummer: | GTIN: 97059364059915



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff & Co

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 233 76 220

post@wulffco.no

www.wulffco.no

**1761 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff & Co**

Ingredienser

Pasteurisert **kumelk**, syrekultur, salt, animalsk løpe, blåmuggkultur.

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	1 507 kJ/ 360 kcal
Fett	32,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	22,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,00 g
Salt	2,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	40599
EPD-nummer	
GTIN	97059364059915
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	08.01.2026
Oppdatert dato	08.01.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
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>