

TINE® Anno 1863 Gudbrandsdalsost

450 g

Art.nr.: 2519 | EPD: 6376503

Gudbrandsdalsost på gamlemåten! En ny brunost som er kokt på tradisjonelt vis i gryter på TINE Meieriet Lom & Skjåk i Gudbrandsdalen. Koking i gryter gir en smidigere og mykere ost. I tråd med radisjonell oppskrift er osten tilsatt ekstra fløte og brunet for økt karamellisering - for smakens skyld. Denne brunosten er inspirert av Anne Hovs opprinnelige oppskrift fra 1863.



Ingredienser

myse, pasteurisert geitemelk (140g til 100g ferdigvare), pasteurisert **fløte**, pasteurisert **melk**

Næringsinnhold

energi	1875 kJ (450 kcal)
fett	30 g
-hvorav mettede fettsyrer	21 g
karbohydrat	34 g
-hvorav sukkerarter	29 g
protein	11 g
salt	0,79 g
pantotensyre	2,6 mg
kalium	1346 mg
magnesium	82,7 mg
molybden	18 µg
kalsium	543 mg (68 %')
vitamin A	288 µg (36 %')
riboflavin	1,1 mg (77 %')
folsyre	67,9 µg (34 %')
vitamin B12	2,0 µg (80 %')
vitamin B6	0,35 mg (25 %')
fosfor	549 mg (78 %')

Produktinformasjon

Artikkelnr	2519
EPD-nummer	6376503
Vekt	450 g
Emballasje	1/2 kg, plastemballasje
Merkevare	TINE Brunost
EAN, dist.pakning	7 038010 251917
EAN, forbrukerpakning	7 038010 025198
Minimum restholdbarhet til detaljist	50 dager
Ant. i dist.pakning	10 stk
Oppbevaring	Kjøleware 0 °C - 4 °C. Kan uåpnet oppbevares ved romtemperatur i kortere perioder. Skives best avkjølt.
Opprinnelsesland	Norge

selen	35 µg (63 %')
jod	177 µg (118 %')
' av referanseverdien	