

Fryd Blå Auvergne 125 g

125 GRM

Varenummer: 4361 | EPD-nummer: 2728053 | GTIN: 03176580108812

PRODUSENT:
TINE SA

VAREMERKE:
Ostecompagniet

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

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

39 produkter i databasen

Se flere produkter fra Ostecompagniet

Ingredienser

Pasteurisert kumelk, salt og løpe.

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: 24.11.2026

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	1 389 kJ/ 332 kcal
Fett	27,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	20,00 g
Karbohydrat	0,55 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	20,66 g (63% *)
Salt	2,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	
Varegruppe	Behandlet ost
Varenummer	4361
EPD-nummer	2728053
GTIN	03176580108812
GTIN2	73176580108811
GTIN3	17038011436112
Opprettet dato	20.02.2015
Oppdatert dato	03.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	56 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: 24.11.2026