



PRODUKTDATABLAD

2019

SEPTEMBER





I TAKT MED NATUREN

Rørosmeieriet er Norges fremste økologiske meieri. Vi lager produkter av høy kvalitet, med utspring i rike mattradisjoner fra Røros-traktene og med godt meierifaglig håndverk. Alle produkter er Debio-godkjent og merket RØROSMAT®.

PRODUKTER PER SEPTEMBER 2019

- > ØKOLOGISK COTTAGE CHEESE
- > ØKOLOGISK FLØTE
- > ØKOLOGISK GÅRDSMJØLK FRA RØROS
- > ØKOLOGISK KJERNEMJØLK FRA RØROS SMØR
- > ØKOLOGISK LETTRØMME 10%
- > ØKOLOGISK LAKTOSEFRI LETTMJØLK 1,2%
- > ØKOLOGISK MJØLK
 - > hel | lett 1,2% fett | lett 0,7% fett | skummet
- > ØKOLOGISK RØROS RØMME
- > ØKOLOGISK RØROS SMØR
 - > Røros Smør | Røros Smør Mild
- > ØKOLOGISK RØROS YOGHURT
 - > Jordbær og Rabarbra | Naturell | Tyttebær | Vanilje og Honning
- > ØKOLOGISK SKJØRST FRA RØROS-TRAKTENE
- > ØKOLOGISK SYRNA MJØLK
 - > Syrna Naturell | Syrna Blå
- > ØKOLOGISK TJUKKMJØLK FRA RØROS
 - > Lettmjølkk 1,5% fett | Helmjølkk 4,0% fett





ØKOLOGISK COTTAGE CHEESE

OM COTTAGE CHEESE

Økologisk Cottage Cheese fra Rørosmeieriet er meierifaglig håndverk. Det kjennes på smaken!

Osten lages uten andre konserveringsmidler enn havsalt. Den er derfor litt saltere og litt syrligere enn en del andre typer Cottage Cheese.

I 2016 vant Cottage Cheese finalen i kategorien Beste Meieriprodukt i Det norske måltid.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk skummetmjølk og fløte, osteløpe, mjølkesyrekultur og havsalt.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	455kJ / 108 kcal
Fett:	4,1 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>2,7 g</i>
Karbohydrat:	3,9 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>3,9 g</i>
Protein:	14,0 g
Salt:	0,9 g

HOLDBARHET: 35 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 240 gr beger, 6/d-pk
- 2 kgs spann



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK FLØTE

OM FLØTE

Der graset gror sakte, blir mjølka ekstra god. I økologisk gårdsdrift får gress og urter høyt næringsinnhold som blir til smaksrikt, saftig fôr til kua. Mjølka behandles skånsomt helt frem til ferdig produkt. Det gir ekstra smakfull fløte med høy kvalitet.

En god smak lokker frem gode, gamle minner. Men Økologisk Fløte fra Rørosmeieriet kan skape gode, nye minner. Enten det er til den første egenlagde kaken, eller til familiens søndagsmiddag, så vil smaken av vår tradisjonelle fløte sørge for at måltidet ikke går i glemmeboken. Mer smak, mer minner.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk **fløte**.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

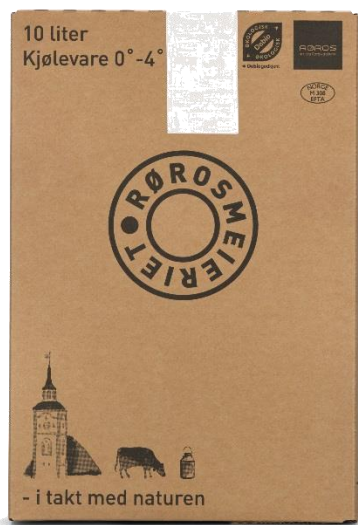
Energi:	1519kJ / 369 kcal
Fett:	39 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>25,4 g</i>
Karbohydrat:	2,8 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>2,8 g</i>
Protein:	2,1 g
Salt:	58 mg

HOLDBARHET: 15 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 3 dl, 6/d-pk
- 1 ltr, 6/d-pk
- Slim Bag in Box 10 ltr
- Andre vektenheter på bestilling



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK GÅRDSMJØLK FRA RØROS

OM GÅRDSMJØLK FRA RØROS

Nå har vi gleden av å tilby mjølk som ikke er homogenisert. På den måten beholder mjølka mer av sine naturlige egenskaper og smak.

Mjølkefettet danner fløtelag på toppen av mjølka og gir en fyldig, rund og søt smaksopplevelse.

Vend kartongen så fløten blander seg godt, drikk iskald og nyt!

Mjølka i denne kartongen kommer utelukkende fra økologiske gårder i Røros-traktene. I vår region er vintrene lange og naturen gir alt den har i noen korte måneder med vekstsesong. Deretter renses landskapet under vinterens ekstreme frysetemperaturer. Rørosnaturens syklus gir regionen det unike jordsmonnet og vekstbetingelsene som er grunnlaget for vår lokale matproduksjon.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk **lettmjøl**k fra Røros-traktene

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

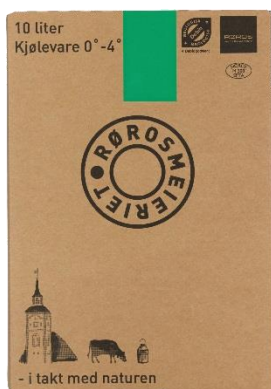
Energi:	189kJ / 45 kcal
Fett:	1,5 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>1,0 g</i>
Karbohydrat:	4,5 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,5 g</i>
Protein:	3,4 g
Salt:	0,1 g
B12	0,5 µg
Kalsium	139 mg
Fosfor	118 mg
Jod	20 µg

HOLDBARHET: 14 dager.
Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr, 6/d-pk
- Slim Bag in Box 10 ltr



PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK KJERNEMJØLK FRA RØROS SMØR - BUTTERMILK

OM KJERNEMJØLK FRA RØROS SMØR BUTTERMILK:

Ekte kjernemjølkk kommer fra tradisjonell smørkjerning og har med seg unik næringssammensetning og egenskaper. Ekte kjernemjølkk inneholder naturlig lecithin som gjør at den blant annet har en egen evne til å binde fuktighet i bakst.

Perfekt til matlaging som bakst, vafler, sveler og andre rører.

Fordi dette er et naturprodukt, vil smak og konsistens variere med syrningsprosessen.

Kan fint frysas.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert kjernemjølkk fra Røros Smør (fløte og mjølkesyre bakterier).

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	164kJ / 39 kcal
Fett:	1,2 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,8 g</i>
Karbohydrat:	4,2 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,2g</i>
Protein:	2,9 g
Salt	0,1 g

HOLDBARHET: 13 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 5 ltr spann



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



FERSK ØKOLOGISK LAKTOSEFRI LETTMJØLK 1,2% FETT

OM LAKTOSEFRI LETTMJØLK 1,2% FETT

Nå har vi gleden av å tilby fersk og frisk laktosefri lettmjølke.

Første ferske laktosefrie lettmjølke i Norge – i tillegg er den økologisk!

Vanlig norsk drikkemjølke er fersk. Nå får du også en fersk og frisk laktosefri mjølke!

Når mjølka behandles skånsomt, beholdes mest mulig av mjølkas naturlige egenskaper og næringsinnhold.

I denne mjølka er mjølkesukkeret ferdigspaltet slik at laktoseintolerante kan drikke fersk mjølke med frisk smak uten å føle ubehag.

TIPS! Det ferdigspaltede mjølkesukkeret gir mjølka en søt smak, det betyr at den er perfekt i søt bakst. Du kan fint redusere sukkermengden uten å ofre smaken.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og homogenisert økologisk mjølke og laktase.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	179kJ / 42 kcal
Fett:	1,2 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,8 g</i>
Karbohydrat:	4,5 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,5 g</i>
Protein:	3,4 g
Salt:	0,1 g
B12	0,5 µg
Kalsium	139 mg
Fosfor	118 mg
Jod	20 µg

HOLDBARHET: 14 dager.
Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr, 6/d-pk
- Slim Bag in Box 10 ltr



PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



NYHET! ØKOLOGISK LETT-RØMME 10%

OM LETTRØMME 10%

Rørosmeieriets lett-rømme 10% har en frisk og lett smak. Dette er en lettere versjon av den prisbelønnede Røros Rømme.

Det er kun 10% fett i denne rømmen, noe som gir den en frisk syrlig og lett smak. Den passer godt til dressing og dip, og gir fin syrlighet til smaksrike retter.

Rømmen er laget på vårt helt spesielle vis, uten kunstig tilsetning, basert på norsk økologisk mjølk fra Midt-Norge og Østlandet.

Lettrømmen får en tynnere konsistens som passer godt til dressing hvis du rører den skikkelig opp.

OBS! Økologisk Lettrømme 10% er homogenisert, det står feil på begeret.

INGREDIENSER:

Høypasteurisert og homogenisert økologisk fløte og mjølkesyrekultur.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	493kJ / 119 kcal
Fett:	10 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>6,5g</i>
Karbohydrat:	4,0 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,0g</i>
Protein:	3,2 g
Salt:	0,1 g

HOLDBARHET: 50 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 250 ml beger, 6/d-pk



PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK MJØLK

OM SØTMJØLK

Der graset gror sakte, blir mjølka ekstra god. I økologisk gårdsdrift får gress og urter høyt næringsinnhold og blir til smaksrikt, saftig fôr til kua. Mjølka behandles skånsomt helt frem til ferdig produkt. Det gir ekstra smakfull mjølk med høy kvalitet.

Helmjølkas næringsinnhold varierer naturlig med årstid.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og homogenisert økologisk mjølk. (MERK! skummet er ikke homogenisert).

HOLDBARHET: Datostemplet 14 dgr

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- Helmjølk og lettmjølk 1,2: 1 ltr, 10/d-pk
- Lettmjølk 0,7% og skummet: 1 ltr, 6/d-pk
- Alle: Slim Bag in Box 10 ltr



HELMJØLK

NÆRINGSINNHold PER 100 G:

Energi:	280kJ / 65 kcal
Fett, ca:	4,0 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>2,6 g</i>
Karbohydrat:	4,8 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,8 g</i>
Protein:	3,3 g
Salt:	0,1 g

LETTMJØLK 1,2% FETT

NÆRINGSINNHold PER 100 G:

Energi:	179kJ / 42 kcal
Fett:	1,2 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,8 g</i>
Karbohydrat:	4,5 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,5 g</i>
Protein:	3,4 g
Salt:	0,1 g

LETTMJØLK 0,7% FETT

NÆRINGSINNHold PER 100 G:

Energi:	160kJ / 38 kcal
Fett:	0,7 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,4 g</i>
Karbohydrat:	4,7 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,7 g</i>
Protein:	3,3 g
Salt:	0,1 g

SKUMMET MJØLK

NÆRINGSINNHold PER 100 G:

Energi:	140kJ / 33 kcal
Fett:	0,1 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,1 g</i>
Karbohydrat:	4,6 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,6 g</i>
Protein:	3,4 g
Salt:	0,1 g

PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no





ØKOLOGISK RØROS RØMME

OM RØROS RØMME

Økologisk Røros Rømme er en langtidssyrnet rømme, laget etter samme resept som ble brukt på setrene i Røros-traktene. Fettsammensetning varierer naturlig med årstidene og fôr/beite.

Røros Rømme er god sammen med spekemat og tjukk mjølk. Den er kokestabil og egner seg derfor spesielt godt til all slags matlaging. Setter veldig god smak på sauser og i supper.

Økologisk Røros Rømme har fått Spesialitetsmerke av Matmerk.

I 2015 ble Røros Rømme kåret til Beste Meieriprodukt i Det norske måltid.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk fløte og mjølkesyrekultur.

NÆRINGSINNHOOLD PER 100 G:

Energi:	1526kJ / 365 kcal
Fett:	39 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>25 g</i>
Karbohydrat:	2,8 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>2,8 g</i>
Protein:	2,1 g
Salt:	0,1 g

HOLDBARHET: 50 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 250 ml beger, 6/d-pk
- 2 ltr spann
- 5 ltr spann



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK RØROS SMØR

OM RØROS SMØR

I 2013 ble Røros Smør kåret til Beste Meieriprodukt i Det norske måltid.

Fløten langtidssyrnes til rømme som så kjernes i ei kjeGLEKjerne før det tørrsaltes med norsk, uraffinert havsalt. Smøret er ikke så kompakt som de fleste andre smørtyper og har en aromatisk, lett syrlig og har en tydelig smørsmak. Vi tilsetter ikke vann, smørsmak eller farge, så Røros Smør har mindre vanninnhold enn mange smør og fettsammensetningen varierer naturlig med årstidene. «Sommersmøret» er gulere og mykere enn «vintersmøret».

Rørosmeieriet har utvikla smørresepten etter inspirasjon fra Ingrid Skancke i Djupsjølia ved Røros. Hun var blant de siste i traktene våre som laget smøret hjemme på gården i «kinnbytte». Ingrid Skancke beskrev det perfekte smøret slik: *Smøret ska vårrå åpent med dråppå og nåen saltkoinn.*

Økologisk Røros Smør har Spesialitetsmerke fra Matmerk.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk fløte, norsk havsalt og mjølkesyrekultur.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	3234kJ / 773 kcal
Fett:	85 g
Hvorav mettede fettsyrer:	57 g
Karbohydrat:	1,0 g
Hvorav sukkerarter:	1,0 g
Protein:	1,0 g
Salt:	2,0 g

HOLDBARHET: 75 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 250 gr. Pakn., 12/d-pk
- 2 kgs spann
- Andre vektenheter på bestilling



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK RØROS SMØR MILD

OM RØROS SMØR MILD

Røros Smør Mild har et redusert saltinnhold sammenlignet med det originale Røros Smør og er derfor spesielt egnet til steking og baking. Det reduserte saltinnholdet gir en mildere og rundere, men allikevel tydelig smørsmak.

Fløten langtidssyrnes til rømme som så kjernes i ei kjeglekerne før det tørrsaltes med norsk, uraffinert havsalt. Smøret er ikke så kompakt som de fleste andre smørtyper og har en aromatisk, lett syrlig og har en tydelig smørsmak. Vi tilsetter ikke vann, smørsmak eller farge, så Røros Smør har mindre vanninnhold enn mange smør og fettsammensetningen varierer naturlig med årstidene. «Sommersmøret» er gulere og mykere enn «vintersmøret».

Rørosmeieriet har utvikla smørresepten etter inspirasjon fra Ingrid Skancke i Djupsjølia ved Røros. Hun var blant de siste i traktene våre som laget smøret hjemme på gården i «kinnbytte». Ingrid Skancke beskrev det perfekte smøret slik: *Smøret ska vårrå åpent med dråppå og nåen saltkoinn..*

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk fløte, norsk uraffinert havsalt og mjølkesyrekultur.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	3234kJ / 773 kcal
Fett:	85 g
Hvorav mettede fettsyrer:	57 g
Karbohydrat:	1,0 g
Hvorav sukkerarter:	1,0 g
Protein:	1,0 g
Salt:	0,9 g

HOLDBARHET: 75 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 250 gr. Pakn., 12/d-pk
- 2 kgs spann
- Andre vektenheter på bestilling



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



NYHET! ØKOLOGISK RØROS YOGHURT JORDBÆR OG RABARBRA

OM RØROS YOGHURT

Røros Yoghurt er laget på norsk økologisk mjølk med preg av norske tradisjoner i smaksprofilene. Det er ingen kunstig tilsetning og ekte bær. Den inneholder aktive mjølkesyrebakterier.

Yoghurtresepten er utviklet av Rørosmeieriet, og inneholder Rørosmeieriets tradisjonsrike tettekultur.

Tettekulturen er en flere hundre år gammel kultur med aktive melkesyrebakterier. Den er fra Rørosstraktene og kommer opprinnelig fra tettegrasplanten.

Røros Yoghurt lages på helmjølk, så fett- og næringsinnhold vil variere naturlig med årstidene.

INGREDIENSER:

Høypasteurisert og homogenisert helmjølk*, jordbær 6%*, uraffinert rørsukker 5%*, skummetmjølkpulver*, rabarbra 2%*, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur* (*økologisk).

NÆRINGSINNHold PER 100 G:

Energi:	368kJ / 88 kcal
Fett, ca:	3,0 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>1,9 g</i>
Karbohydrat:	11 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>11 g</i>
Protein:	4,2 g
Salt:	0,1 g

Næringsinnhold vil variere naturlig med årstid.

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 470 g beger, 6/d-pk



PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK RØROS YOGHURT NATURELL

OM RØROS YOGHURT NATURELL

Røros Yoghurt Naturell er en norsk økologisk yoghurt med mild og frisk, fyldig smak.

Yoghurtresepten er utviklet av Rørosmeieriet, og inneholder en særegen blanding av yoghurtkultur og Rørosmeieriets tradisjonsrike tettekultur.

Rørosmeieriets tettekultur brukes også i Økologisk Tjukkmjøl, Syrna Blå og Syrna Naturell.

Tettekulturen er en flere hundre år gammel kultur med aktive melkesyrebakterier. Den er fra Rørostraktene og kommer opprinnelig fra tettegrasplanten.

Røros Yoghurt lages på helmjølk, så fett- og næringsinnhold vil variere naturlig med årstidene.

INGREDIENSER:

Høypasteurisert og homogenisert økologisk helmjølk, økologisk skummetmjølkpulver, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur.

NÆRINGSINNHOOLD PER 100 G:

Energi:	297kJ / 71 kcal
Fett, ca:	4 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>2,7 g</i>
Karbohydrat:	4,9 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,9 g</i>
Protein:	4,2 g
Salt:	0,1 g

Næringsinnhold vil variere naturlig med årstid.

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 470 g beger, 6/d-pk
- 2 ltr spann
- 5 ltr spann



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK RØROS YOGHURT TYTTEBÆR

OM RØROS YOGHURT TYTTEBÆR

Røros Yoghurt Tyttebær er en norsk økologisk yoghurt med nydelig tyttebærsmak.

Yoghurtresepten er utviklet av Rørosmeieriet, og inneholder en særegen blanding av yoghurtkultur og Rørosmeieriets tradisjonsrike tettekultur.

Rørosmeieriets tettekultur brukes også i Økologisk Tjukkmjølk, Syrna Blå og Syrna Naturell.

Tettekulturen er en flere hundre år gammel kultur med aktive melkesyrebakterier. Den er fra Rørostraktene og kommer opprinnelig fra tettegrasplanten.

Røros Yoghurt Naturell og Tyttebær lages på helmjølk, så fett- og næringsinnhold vil variere naturlig med årstidene.

INGREDIENSER:

Høypasteurisert og homogenisert helmjølk*, uraffinert rørsukker 6%*, tyttebær 6%*, skummetmjølkpulver*, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur* (*økologisk)..

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	378kJ / 90 kcal
Fett, ca:	3,5 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>2,4 g</i>
Karbohydrat:	11 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>11 g</i>
Protein:	3,7 g
Salt:	0,1 g

Næringsinnhold vil variere naturlig med årstid.

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 470 g beger, 6/d-pk
- 2 ltr spann



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



NYHET! ØKOLOGISK RØROS YOGHURT VANILJE OG HONNING

OM RØROS YOGHURT

Røros Yoghurt er laget på norsk økologisk mjølk med preg av norske tradisjoner i smaksprofilene. Det er ingen kunstig tilsetning, ekte vaniljefrø og norsk økologisk honning. Den inneholder aktive mjølkesyre bakterier.

Yoghurtresepten er utviklet av Rørosmeieriet, og inneholder Rørosmeieriets tradisjonsrike tettekultur.

Tettekulturen er en flere hundre år gammel kultur med aktive melkesyre bakterier. Den er fra Rørosstraktene og kommer opprinnelig fra tettegrasplanten.

Røros Yoghurt lages på helmjølk, så fett- og næringsinnhold vil variere naturlig med årstidene.

INGREDIENSER:

Høypasteurisert og homogenisert helmjølk, skummetmjølkpulver*, uraffinert rørsukker 2,5%*, honning 0,5%*, vaniljefrø* og naturlig vaniljearoma, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur* (*økologisk).

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	356kJ / 85 kcal
Fett, ca:	3,3 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>2,2 g</i>
Karbohydrat:	9,2 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>9,2 g</i>
Protein:	4,5 g
Salt:	0,1 g

Næringsinnhold vil variere naturlig med årstid.

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 470 g beger, 6/d-pk



PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK SKJØRØST FRA RØROS-TRAKTENE

OM SKJØRØST

Skjørøst er en skikkelig "proteinbombe"; sunn, mettende og nesten fettfri. Skjørøst er en ferskost laget av syrnede skummet mjølk og mjølkesyrekultur, helt uten andre tilsetninger. Navnet kommer av det gammelnorske ordet "skyr" som betyr sur. Surmjølksostene har røtter tilbake til vikingtida og ble brukt lenge før søtmjølksostene som er vanlige i dag.

I Røros-traktene serveres Skjørøst tradisjonelt med rømme eller tjukk mjølk og litt sukker på, vanligvis som tilbehør til spekemat.

Skjørøst kan også brukes i salater, som salatost, i bakverk eller som man bruker Cottage Cheese, Túrò og ricotta.

Frokosttips: Tjukk mjølk med skjørøst og müsli/frokostblanding og evt syltetøy eller bær.

Skjørøst fra Røros-traktene ble tildelt Beskyttet Betegnelse i 2016.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk skummet mjølk og mjølkesyrekultur.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	448kJ / 97 kcal
Fett:	0,6 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,4 g</i>
Karbohydrat:	4,7 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,7 g</i>
Protein:	21,5 g
Salt:	0,1 g

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 160 gr beger, 6/d-pk
- 300 gr beger, 6/d-pk
- 1,5 kgs spann
- Andre vektenheter på bestilling



PRODUSENT
Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK SYRNA BLÅ

OM SYRNA BLÅ

Denne milde syrna mjølka har en frisk og søt smak av ekte blåbær og solbær.

Dette er en ny versjon av tidligere Syrnet Mjølke m Skogsblåbær.

Mjølka har enda mindre tilsatt sukker, er lavpasteurisert, ikke-homogenisert og inneholder kun naturlige råvarer. De mørke kornene du ser i mjølka kommer fra de ekte skogsblåbærene vi har brukt.

Fordi dette er et naturprodukt, vil farge og smak variere naturlig med syrningsprosessen. Husk å vende kartongen før du nyter innholdet.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk skummet **mjølke**, økologisk blåbær (3%) økologisk rørsukker (3%), økologisk solbærjuice (1%) og Rørosmeieriets tettekultur.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	197kJ / 47 kcal
Fett:	0,1 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,1 g</i>
Karbohydrat:	8,1 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>8,1 g</i>
Protein:	3,3 g
Salt	0,1 g

HOLDBARHET: 40 dager.

Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr, 6/d-pk



PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK SYRNA NATURELL

OM SYRNA NATURELL

Mild, syrnet mjølk med Rørosmeieriets unike tettekultur og kjernemjølkk fra Røros Smør.

Ekte kjernemjølkk – buttermilk – er en ettertraktet og mye brukt råvare i mange av de internasjonale mattrendene som kommer hit nå, så som midt-østlig og indisk kjøkken. Syrna Naturell kan brukes i stedet for buttermilk i utenlandske oppskrifter.

Syrna naturell er naturlig supermat med aktiv pro- og prebiotika og naturlig innhold av lecithin, noe som gir en unik evne til å gi eksempelvis saftig bakst med god holdbarhet.

Det egner seg svært godt til rører, bakst og sveler, men også marinader og annen matlaging. Den er selvfølgelig også frisk å drikke.

Fordi dette er et naturprodukt, vil smak og konsistens variere med syrningsprosessen. Husk å riste kartongen før du nyter innholdet.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk hel**mjølkk**, kjernemjølkk fra Røros Smør (50%), og Rørosmeieriets tettekultur.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	204kJ / 50 kcal
Fett:	2,2 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>1,4 g</i>
Karbohydrat:	4,2 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,2g</i>
Protein:	3,3 g
Salt	0,1 g

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr, 6/d-pk



PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



ØKOLOGISK TJUKKMJØLK FRA RØROS

OM TJUKKMJØLK

Lages av økologisk mjølk og syrnet med Rørosmeieriets egen tettekultur. Tettekulturen er flere hundre år gammel kultur fra Røros-traktene og kommer opprinnelig fra tettegrasplanten.

Mjølka har en naturlig mild, syrlig smak og er spesielt god sammen med frokostblandinger og med bær/syltetøy. Den har en tynn og litt seig konsistens.

Ønsker man en tynnere eller mer flytende drikkevariant må kartongen rystes kraftig. Da blir den ikke tynn og seig.

Økologisk Tjukkmjølke fra Røros var første produkt i Norge som fikk den offentlige merkebeskyttelsen «Beskyttet Geografisk Betegnelse».

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk mjølk og Rørosmeieriets tettekultur.

TJUKKMJØLK 1,5% FETT

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	185kJ / 44 kcal
Fett:	1,5 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>1 g</i>
Karbohydrat:	4,51g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,1</i>
Protein:	3,5 g
Salt:	0,1 g
B12:	0,5 µg(20%*)
Kalsium:	139 mg (17%*)
Jod:	20 µg (14%*)

TJUKKMJØLK 4% FETT

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	279kJ / 67 kcal
Fett:	4,0 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>2,6 g</i>
Karbohydrat:	4,54g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,4</i>
Protein:	3,3 g
Salt:	0,1 g
B12:	0,5 µg(20%*)
Kalsium:	139 mg (17%*)
Jod:	20 µg (14%*)

* av referanseverdien

HOLDBARHET: 60 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr, 6/d-pk



PRODUSENT

Rørosmeieriet as
Sollihagaen 2
7374 RØROS
T: 72 41 35 00
rorosmeieriet.no



For å ta enda bedre vare på naturen har vi redusert CO₂-avtrykket på kartongen med 40%.

* Kan inneholde spor av Marikåpe, Storsyre, Tettegress, Løvetann, Hvitkløver, Rødkløver, Blåbær og Fuglevikke.



RØROSMEIERIET AS

Sollihagaen 2, 7374 RØROS | T: 72 41 35 00 | rorosmeieriet.no