

# **PRODUKTDATABLAD**

2020 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
  - $\rightarrow$  hel | lett 1,2% fett | lett 0,7% fett | skummet
- > ØKOLOGISK RØROS RØMME
- > ØKOLOGISK RØROS SMØR
  - > Røros Smør 2% havsalt | Røros Smør 1% havsalt
- > ØKOLOGISK RØROS YOGHURT
  - Jordbær og Rabarbra | Naturell | Tyttebær | Vanilje og Honning
- > ØKOLOGISK SKJØROST FRA RØROS-TRAKTENE
- > ØKOLOGISK SYRNA MJØLK
  - > Syrna Naturell | Syrna Blå
- > ØKOLOGISK TJUKKMJØLK FRA RØROS
  - > Lettmjølk 1,5% fett | Helmjølk 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 skummet**mjølk** og **fløte**, osteløpe, **mjølk**esyrekultur og havsalt.

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi: 455kJ / 108 kcal

Fett: 4,1 g
Hvorav mettede fettsyrer: 2,7 g
Karbohydrat: 3,9 g
Hvorav sukkerarter: 3,9 g
Protein: 14,0 g
Salt: 0,9 q

**HOLDBARHET:** 35 dager. Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

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





#### PRODUSENT







# 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
Hvorav mettede fettsyrer: 25,4 g
Karbohydrat: 2,8 g
Hvorav sukkerarter: 2,8 g
Protein: 2,1 g
Salt: 58 mg

**HOLDBARHET:** 17 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**







# 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 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 lett**mjølk** fra Røros-traktene

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

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

**HOLDBARHET:** 17 dager.

Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

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

#### **PRODUSENT**







# ØKOLOGISK KJERNEMJØLK FRA RØROS SMØR - BUTTERMILK

#### OM KJERNEMJØLK FRA RØROS SMØR BUTTERMILK:

Ekte kjernemjølk kommer fra tradisjonell smørkjerning og har med seg unik næringssammensetning og egenskaper. Ekte kjernemjølk 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 fryses.



#### **INGREDIENSER:**

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert kjernem**jølk** fra Røros Smør (fløte og mjølkesyrebakterier).

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi: 164kJ/39 kcal
Fett: 0,5 g

Hvorav mettede fettsyrer: 0,5 g

Karbohydrat: 4,2 g

Hvorav sukkerarter: 4,2g

Protein: 2,9 g

Salt 0,1 g

**HOLDBARHET: 1**3 dager. Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

• 5ltrspann

#### **PRODUSENT**







# FERSK ØKOLOGISK LAKTOSEFRI LETTMJØLK 1,2% FETT

OM LAKTOSEFRI LETTMJØLK 1.2% FETT

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

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

Vanlig norsk drikkemjølk er fersk. Nå får du også en fersk og frisk laktosefri mjølk!

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 mjølk 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 **mjølk** og laktase.

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

179kJ / 42 kcal Energi: 1,2 g Fett: Hvorav mettede fettsyrer: 0,8 g 4,5 q Karbohydrat: Hvorav sukkerarter: 4,5 g Protein: 3,4 q Salt:  $0.1\,\mathrm{g}$ B12  $0.5 \mu q$ Kalsium 139 mg Fosfor 118 mg Jod 20 µg

**HOLDBARHET:** 17 dager.

Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

1 ltr, 6/d-pk

• Slim Bag in Box 10 ltr

#### **PRODUSENT**







# NYHET! ØKOLOGISK LETTRØMME 10%

#### **OM LETTRØMME 10%**

Rørosmeieriets lettrømme 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 Hvorav mettede fettsyrer: 6,5g Karbohydrat: 4,0 g Hvorav sukkerarter: 4,0g Protein: 3,2 q

Salt: 0,1 g

**HOLDBARHET: 5**0 dager. Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

• 250 ml beger, 6/d-pk



#### **PRODUSENT**







# 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 17 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

# SKUMMET MJÖLK OZNETT LETTMJÖLK OZNETT LETTMJÖLK LINETT LETTMJÖLK LINETT LETTMJÖLK AG. PETI

#### **PRODUSENT**

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



#### HELMJØLK

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

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

#### LETTMJØLK 1,2% FETT

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

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

#### LETTMJØLK 0,7% FETT

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	160kJ / 38 kcal
Fett:	0,7 g
Hvorav mettede fettsyrer:	0,4 g
Karbohydrat:	4,7 g
Hvorav sukkerarter:	4,7 g
Protein:	3,3 g
Salt:	0.1 a

#### SKUMMET MJØLK

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

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











#### OM RØROS RØMME

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

Røros Rømme er god sammen med spekemat og tjukkmjølk. 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.

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi: 1526kJ/365 kcal

Fett: 39 g

Hvorav mettede fettsyrer: 25 g

Karbohydrat: 2,8 g

Hvorav sukkerarter: 2,8 g

Protein: 2,1 g

Salt: 0,1 q

**HOLDBARHET: 5**0 dager. Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

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





#### **PRODUSENT**











#### 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 dråppåa og nåen saltkoinn.

Økologisk Røros Smør har Spesialitetsmerke fra Matmerk.

#### INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk **fløte**, norskhavsalt og **mjølk**esyrekultur.

#### 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**









# ØKOLOGISK RØROS SMØR 1% HAVSALT

#### **OM RØROS SMØR 1% HAVSALT**

Røros Smør 1% havsalt har en mild og rund, men allikevel tydelig smørsmak. Smøret har redusert saltinnhold sammenlignet med det originale Røros Smør. Det er dessuten naturlig laktoseredusert.

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 dråppåa og nåen saltkoinn

#### **INGREDIENSER:**

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

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	3216kJ / 782 kcal
Fett:	87 g
Hvorav mettede fettsyrer:	58 g
Karbohydrat:	0,1 g
Hvorav sukkerarter:	0,1 g
Protein:	0,8 g
Salt:	1,0 g
Naturlig laktoseredusert.	-

**HOLDBARHET:** 75 dager. Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

- 200 gr. pakn., 10/d-pk
- 2 kgs spann
- Andre vektenheter på bestilling
- Epd-nr: 5591383
- Gtin dpk: 7090006473062





#### **PRODUSENT**







### 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 utviklet er Rørosmeieriet. og inneholder Rørosmeieriets tradisjonsrike tettekultur.

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

Røros Yoghurt lages på helmjølk, så fettog næringsinnhold vil variere naturlig med årstidene.

# INGREDIENSER:

Høypasteurisert homogenisert og helmiølk\*. iordbær 6%\*. uraffinert 5%\*. skummet**mjølk**pulver\*. rørsukker 2%\* yoghurtkultur rabarbra Rørosmeieriets tettekultur\* (\*økologisk).

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

368kJ / 88 kcal Energi:

Fett, ca: 3.0 q Hvorav mettede fettsyrer: 1,9 g Karbohydrat: 11 q Hvorav sukkerarter: 11 g Protein: 4,2 q Salt:  $0.1 \, q$ 

Næringsinnhold vil variere naturlig med årstid.

**HOLDBARHET:** 40 dager. Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

470 g beger, 6/d-pk



#### **PRODUSENT**









# 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 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 lages på helmjølk, så fettog næringsinnhold vil variere naturlig med årstidene.

# 



#### **INGREDIENSER:**

Høypasteurisert og homogenisert økologisk hel**mjølk**, økologisk skummet**mjølk**pulver, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur.

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi: 297kJ / 71 kcal

Fett, ca: 4 g
Hvorav mettede fettsyrer: 2,7 g
Karbohydrat: 4,9 g
Hvorav sukkerarter: 4,9 g
Protein: 4,2 g
Salt: 0,1 q

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**







# 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 hel**mjølk\***, uraffinert rørsukker 6%\*, tyttebær 6%\*, skummet**mjølk**pulver\*, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur\* (\*økologisk)..

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi: 378kJ / 90 kcal

Fett, ca: 3,5 g
Hvorav mettede fettsyrer: 2,4 g
Karbohydrat: 11 g
Hvorav sukkerarter: 11 g
Protein: 3,7 g
Salt: 0,1 q

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**







# 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 mjølkesyrebakterier.

Yoghurtresepten er utviklet Rørosmeieriet. inneholder ОQ Rørosmeieriets tradisjonsrike tettekultur.

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

Røros Yoghurt lages på helmjølk, så fettog næringsinnhold vil variere naturlig med årstidene.

#### INGREDIENSER:

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

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

356kJ / 85 kcal Enerai: Fett. ca: 3.3 a Hvorav mettede fettsyrer: 2,2 g Karbohydrat: 9,2 q Hvorav sukkerarter: 9,2 g Protein: 4.5 q 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**











# ØKOLOGISK SKJØROST FRA RØROS-TRAKTENE

#### **OM SKJØROST**

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

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

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

Frokosttips: Tjukkmjølk med skjørost og müsli/frokostblanding og evt syltetøy eller bær.

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

#### INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk skummet **mjølk** og **mjølk**esyrekultur.

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi: 448kJ/97 kcal

Fett: 0,6 g

Hvorav mettede fettsyrer: 0,4 g

Karbohydrat: 4,7 g

Hvorav sukkerarter: 4,7 g

Protein: 21,5 g

Salt: 0,1 q

**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**







# **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 Mjølk 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 **mjølk**, økologisk blåbær (3%) økologisk rørsukker (3%), økologisk solbærjuice (1%) og Rørosmeieriets tettekultur.

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi: 197kJ/47 kcal
Fett: 0,1 g

Hvorav mettede fettsyrer: 0,1 g

Karbohydrat: 8,1 g

Hvorav sukkerarter: 8,1 g

Protein: 3,3 g

Salt 0,1 g

HOLDBARHET: 40 dager.

Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### **PAKNINGSSTØRRELSE:**

1 ltr, 6/d-pk

#### **PRODUSENT**







# **ØKOLOGISK SYRNA NATURELL**

#### **OM SYRNA NATURELL**

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

Ekte kjernemjølk – 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 butter milk 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 holbarhet.

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**mjølk**, kjernem**jølk** fra Røros Smør (50%), og Rørosmeieriets tettekultur.

#### NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi: 204kJ/50 kcal
Fett: 2,2 g

Hvorav mettede fettsyrer: 1,4 g

Karbohydrat: 4,2 g

Hvorav sukkerarter: 4,2g

Protein: 3,3 g

Salt 0,1 q

**HOLDBARHET:** 40 dager. Datostemplet.

**KJØLEVARE:** 0-4°C

#### PAKNINGSSTØRRELSE:

• 1 ltr, 6/d-pk



#### **PRODUSENT**









# 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 tjukk og litt seig konsistens.

Ønsker man en tynnere eller mer flytende drikkevariant må kartongen rystes kraftig. Da blir den ikke tjukk igjen.

Økologisk Tjukkmjølk 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:

185kJ / 44 kcal Energi: Fett: 1,5 g Hvorav mettede fettsyrer: 1 g Karbohydrat: 4,51g Hvorav sukkerarter: 4,1 Protein: 3,5 g Salt:  $0.1 \, q$ B12:  $0,5 \mu g(20\%*)$ 

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
Hvorav mettede fettsyrer: 2,6 g
Karbohydrat: 4,54g
Hvorav sukkerarter: 4,4
Protein: 3,3 g
Salt: 0,1 g

B12: 0,5 µg(20%\*) Kalsium: 139 mg (17%\*) Jod: 20 µg (14%\*)

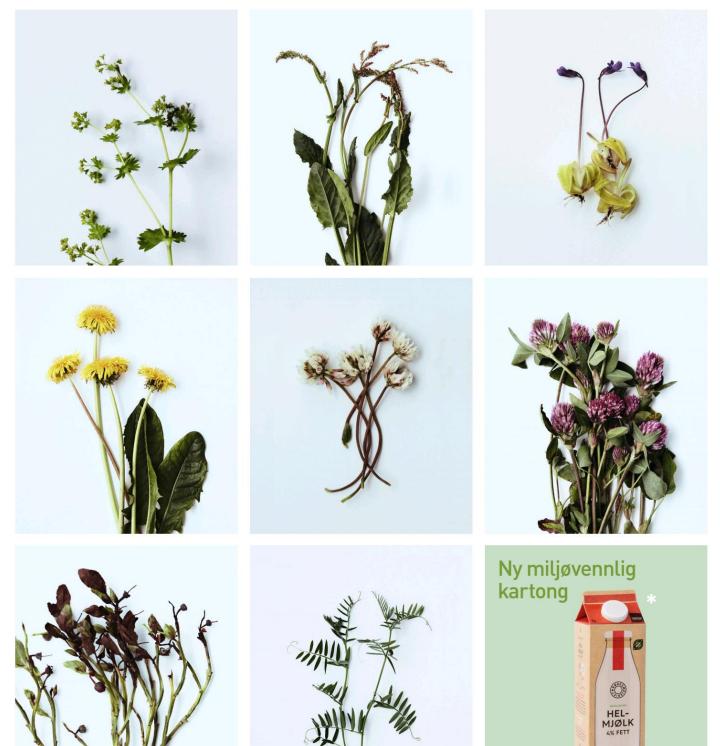
\* av referanseverdien

HOLDBARHET: 60 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C PAKNINGSSTØRRELSE:

• 1 ltr, 6/d-pk

#### **PRODUSENT**



For å ta enda bedre vare på naturen har vi redusert CO<sub>2</sub>-avtrykket på kartongen med 40%.

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



#### **RØROSMEIERIET AS**