



Produktdatablad

2022 - 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 2022

- > HVERDAGSHELT
 - > Økologisk Middagsost | Økologisk Salatost
- > ØKOLOGISK BAKEMJØLK
- > ØKOLOGISK COTTAGE CHEESE
- > ØKOLOGISK MJØLK MED SMAK
 - > FERSK ISKAFFE MED MJØLK
 - > FERSK SJOKOMJØLK
- > ØKOLOGISK FLØTE
- > ØKOLOGISK GÅRDSMJØLK FRA RØROS
- > ØKOLOGISK KJERNEMJØLK FRA RØROS SMØR
- > ØKOLOGISK LAKTOSEFRI LETTMJØLK 1,2%
- > ØKOLOGISK LETT CRÈME FRAÎCHE
- > ØKOLOGISK MJØLK
 - > hel | lett 1,2% fett | lett 0,7% fett | skummet
- > ØKOLOGISK RØMME
 - > Lettrømme 10% | Røros Rømme
- > ØKOLOGISK RØROS SMØR
 - > Røros Smør 2% havsalt | Røros Smør 1% havsalt
- > ØKOLOGISK RØROS YOGHURT
 - > Vanilje | Jordbær og Rabarbra | Naturell | Blåbær | Tyttebær
- > ØKOLOGISK SKJØROST FRA RØROS-TRAKTENE
- > ØKOLOGISK SYRNA BLÅ
- > ØKOLOGISK TJUKKMJØLK FRA RØROS
 - > Lettmjølkk 1,5% fett | Helmjølkk 4,0% fett



NYHET! ØKOLOGISK FERSK ISKAFFE MED MJØLK

OM FERSK ISKAFFE MED MJØLK

Frisk, naturlig smak med kun 2% uraffinert rørsukker – helt uten tilsetningsstoff og karragenan. Det beste fra naturen gir den beste smaken

Mjølka er i tillegg laktosefri.

Den økologiske kaffen er selvfølgelig dyrket på ansvarlig vis.

Lavpasteurisert, fersk mjølk er mindre bearbeidet enn langtidsholdbar UHT-sterilisert mjølk. Fordi mjølka er fersk, har mjølka samme holdbarhet som vanlig mjølk og kartongen må ristes.



INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og homogenisert lettmjølk*, kaffe 6% (vann og kaffe*), uraffinert rørsukker 2,0%*, tapiokastivelse*, laktase, Bourbonvaniljekstrakt* og solsikkeolje*. (*økologisk)

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi	212kJ / 49 kcal
Fett, ca	1,1 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer</i>	<i>0,8 g</i>
Karbohydrat	6,6 g
<i>Hvorav sukkerarter</i>	<i>6,2 g</i>
Protein	3,3 g
Salt	0,1 g
B12	0,5 ug (25%*)
Kalsium	116 mg (15%*)
Jod	19 ug (13%*)

* av referanseverdien

HOLDBARHET: 17 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr, 6/d-pk

EPD-NR: 6051114

GTIN F-PK: 7090006473543

GTIN D-PK: 7090006473550

PRODUSENT

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



NYHET! ØKOLOGISK FERSK SJOKOMJØLK

OM FERSK SJOKOMJØLK

Frisk, naturlig smak med kun 3% uraffinert rørsukker – helt uten tilsetningsstoffer og karragenan. Smaker akkurat like godt som det høres ut.

Mjølka er i tillegg laktosefri.

Den økologiske kakaoen er selvfølgelig dyrket på ansvarlig vis.

Lavpasteurisert, fersk mjølk er mindre bearbeidet enn langtidsholdbar UHT-sterilisert mjølk. Fordi mjølka er fersk, har mjølka samme holdbarhet som vanlig mjølk og kartongen må ristes.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og homogenisert lett**mjølk***, uraffinert rørsukker 3,0%*, kakao 0,8%*, tapiokastivelse*, laktase, Bourbonvanilje-ekstrakt* og salt. (*økologisk)

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi	230kJ / 54 kcal
Fett, ca	1,2 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer</i>	<i>0,8 g</i>
Karbohydrat	7,4 g
<i>Hvorav sukkerarter</i>	<i>7,3 g</i>
Protein	3,3 g
Kostfiber	0,3 g
Salt	0,12 g
B12	0,4 ug (16%*)
Kalsium	112 mg (14%*)
Jod	16 ug (11%*)

* av referanseverdien

HOLDBARHET: 17 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr, 6/d-pk

EPD-NR: 6051106

GTIN F-PK: 7090006473512

GTIN D-PK: 7090006473529

PRODUSENT

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





HVERDAGSHELT ØKOLOGISK MIDDAGSOST

OM MIDDAGSOST

Rørosmeieriets økologiske Middagsost gjør det lett å velge grønt i hverdagen. Den er smakfull og får en sprø, gyllen skorpe under steking.

Middagsosten er en ferskost laget med skummet melk og melkesyrekultur. Den er sunn, mettende og nesten uten fett.

Tips til steking:

Stekes som en biff, serveres varm uten hviletid.

Varm en stekepanne til middels varme og tilsett litt olje. Legg osten i pannen og stek i ca 2,5 min til gyllen. Når du snur osten kan du legge på en klatt med smør i pannen. Tilsett gjerne hvitløk og urter, for eksempel timian eller rosmarin. Stek i ca. 2,5 min til. Øs smøret over osten under steking. Server umiddelbart. Nytes varm.

Middagsosten er et godt, norskt alternativ til halloumi og kan brukes i mange retter, for eksempel i salat, med grønnsaker, i burger eller på en blings. Kan også brukes ustekt som en salatost.



INGREDIENSER:

Fersk ost (økologisk lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk skummet mjølk og mjølkesyrekultur), havsalt.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	460kJ / 108 kcal
Fett:	0,8 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,5 g</i>
Karbohydrat:	1,5 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>1,5 g</i>
Protein:	24 g
Salt:	1,9 g

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 160 gr beger, 6/d-pk

PRODUSENT

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



HVERDAGSHELT ØKOLOGISK SALATOST

OM SALATOST

Produktene merket Hverdagshelt gjør det lett å velge grønt i hverdagen.

Laget på norsk økologisk mjølkeråvare, skånsomt behandlet med meierifaglig håndverk frem til delikat, proteinrik og mager salatost.

Ternet salatost, naturell, i lake. Passer i alle salater og gjør salaten til dagens høydepunkt.

INGREDIENSER:

Fersk ost (økologisk lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk skummet mjølk, og mjølkesyrekultur) i saltlake (vann og havsalt).

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	460kJ / 108 kcal
Fett:	0,8 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,5 g</i>
Karbohydrat:	1,5 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>1,5 g</i>
Protein:	24 g
Salt:	1,9 g

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 240 gr beger hvorav 160 g ost, 6/d-pk
- 2,2 kgs spann



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



ØKOLOGISK BAKEMJØLK

OM BAKEMJØLK

Bakemjølke er god og mild og laget med Rørosmeieriets unike tettekultur og kjernemelk fra produksjonen av Røros Smør™.

Bakemjølka gir ekstra saftig og luftig bakst. Den har lang holdbarhet og rester kan frysas.

Bakemjølke er perfekt å bruke i vafler, lapper, sveler, gjærbakst og mye mer! Dette er fordi en del av de unike fettkomponentene i kjernemelk er fosfolipider (for eksempel lecitin) som bidrar til å gi kjernemelk særskilte emulerende egenskaper. Vaffelrøre vil for eksempel være mer stabil, det vil si at den ikke vil skille seg, med bruk av kjernemelk.

Ekte kjernemelk, eller buttermilk, er en ettertraktet og mye brukt råvare over hele verden. Bakemjølke er fin å bruke i stedet for buttermilk i utenlandske oppskrifter.

Bakemjølke er et naturprodukt, og farge og smak varierer naturlig. Det er lurt å vende kartongen før du nyter innholdet.

INGREDIENSER:

Lavpasteurisert og ikke-homogenisert økologisk skummetmjølke (50%), kjernemjølke fra Røros Smør (50%), og Rørosmeieriets tettekultur.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	140kJ / 33 kcal
Fett:	0,3 g
Hvorav mettede fettsyrer:	0,2 g
Karbohydrat:	4,1 g
Hvorav sukkerarter:	4,1 g
Protein:	3,3 g
Salt	0,1 g

HOLDBARHET: 40 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr, 6/d-pk



PRODUSENT

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



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.

Økologisk Fløte fra Rørosmeieriet er en ekstra smakfull fløte med høy kvalitet, og med en rund og aromatisk smak.

INGREDIENSER:

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

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

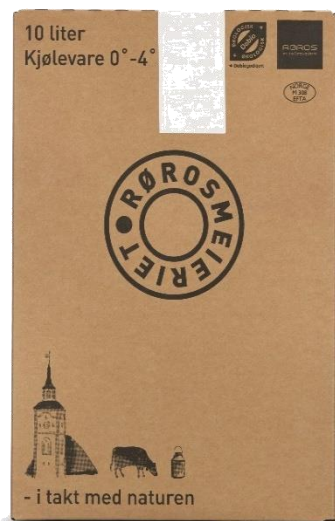
Energi:	1519kJ / 369 kcal
Fett:	39 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>25,4 g</i>
Karbohydrat:	2,8 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>2,8 g</i>
Protein:	2,1 g
Salt:	0,1 g

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



ØKOLOGISK GÅRDSMJØLK FRA RØROS

OM GÅRDSMJØLK FRA RØROS

Rørosmeieriet har en søtmjølke 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 **lettmjølke** 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	123 mg
Fosfor	118 mg
Jod	20 µg

HOLDBARHET: 17 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 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 mjølkesyrebakterier).

NÆRINGSINNHOOLD PER 100 G:

Energi:	140kJ / 33 kcal
Fett:	0,5 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>0,5 g</i>
Karbohydrat:	3,9 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>3,9 g</i>
Protein:	3,2 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



ØKOLOGISK FERSK LAKTOSEFRI LETTMJØLK 1,2% FETT

OM LAKTOSEFRI LETTMJØLK 1,2% FETT

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

Vanlig norsk drikkemjølker 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:

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	123 mg
Fosfor	118 mg
Jod	20 µg

HOLDBARHET: 17 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 1 ltr 5/d-pk
Bag in Box 10 ltr



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



ØKOLOGISK LETT CRÈME FRAÎCHE

OM LETT CRÈME FRAÎCHE 18%

Lett Crème Fraîche 18% har en kremet, fyldig konsistens og gir fin syrlighet til smaksrike retter.

Rørosmeieriets Lett Crème Fraîche 18% egner seg spesielt godt til bruk i varme retter som saus, suppe og stuinger.

Den passer også godt til kalde dressinger og dipper.

Lett Crème Fraîche er laget på vårt helt spesielle vis med Rørosmeieriets tettekultur med aktive melkesyrebakterier. Produktet er helt uten tilsatt stabilisator, stivelse og emulgator.

INGREDIENSER:

Høypasteurisert og homogenisert økologisk fløte og mjølkesyrekultur og tettekultur.

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	778kJ / 188 kcal
Fett:	18 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>12 g</i>
Karbohydrat:	3,4 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>3,4g</i>
Protein:	3,1 g
Salt:	0,1 g

HOLDBARHET: 50 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

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



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



ØKOLOGISK LETTRØMME 10%

OM LETTRØMME 10%

Rørosmeieriets lettømmme 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.

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

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
- 2 ltr spann



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: 17 dager. Datostemplet.

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

PRODUSENT

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



HELMJØLK

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	281kJ / 67 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



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

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
<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



LAKTOSE-
REDUSERT

ØKOLOGISK RØROS SMØR 2% HAVSALT

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.

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, 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:	2,0 g

Naturlig laktoseredusert.

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



LAKTOSE-
REDUSERT

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.

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



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



ØKOLOGISK RØROS SMØR USALTET

OM RØROS SMØR USALTET

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.

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
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>58 g</i>
Karbohydrat:	0,1 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>0,1 g</i>
Protein:	0,8 g
Salt:	0,1 g

Naturlig laktoseredusert.

HOLDBARHET: 75 dager. Datostemplet.

KJØLEVARE: 0-4°C

PAKNINGSSTØRRELSE:

- 2 kgs spann
- Andre vektenheter på bestilling



PRODUSENT

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



ØKOLOGISK RØROS YOGHURT VANILJE

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 Rørostraktene 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 4%*, ekte vaniljefrø* og naturlig vaniljearoma, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur* (*økologisk).

NÆRINGSINNHOLD PER 100 G:

Energi:	373kJ / 89 kcal
Fett, ca:	3,3 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>2,1 g</i>
Karbohydrat:	10 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>10 g</i>
Protein:	4,6 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 BLÅBÆR

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 Rørostraktene og kommer opprinnelig fra tettegrasplanten.

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

INGREDIENSER:

Høypasteurisert og homogenisert helmjølk*, skogsblåbær 3%*, uraffinert rørsukker 3%*, skummetmjølkpulver*, solbærjuice 2%*, yoghurtkultur og Rørosmeieriets tettekultur* (*økologisk).

NÆRINGSINNHold PER 100 G:

Energi: 360kJ / 86 kcal
Fett, ca: 3,0 g
Hvorav mettede fettsyrer: 1,8 g
Karbohydrat: 9,9 g
Hvorav sukkerarter: 9,9 g
Protein: 4,1 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 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 Rørostraktene 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
- 2 ltr spann
- 5 ltr spann



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 Tjukkmjølk, Syrna Blå og Bakemjølkk.

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.

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 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 Bakemjølk.

Tettekulturen er en flere hundre år gammel kultur med aktive melkesyre bakterier. 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 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



ØKOLOGISK SKJØRØST FRA RØROS-TRAKTENE

OM SKJØRØST

Skjørøst er en skikkelig "proteinbombe"; sunn, mettende og nesten fettfri. Skjørøst er en ferskost laget av 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 mjølk, økologisk blåbær (3%) økologisk uraffinert 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 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 ristes kraftig. Da blir den ikke tjukk igjen.

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:	189kJ / 45 kcal
Fett:	1,5 g
<i>Hvorav mettede fettsyrer:</i>	<i>1 g</i>
Karbohydrat:	4,5 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,5</i>
Protein:	3,5 g
Salt:	0,1 g
B12:	0,5 µg(25%*)
Kalsium:	123 mg (15%*)
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:	4,4 g
<i>Hvorav sukkerarter:</i>	<i>4,4</i>
Protein:	3,3 g
Salt:	0,1 g
B12:	0,5 µg(25%*)
Kalsium:	123 mg (15%*)
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



Se hvordan de forskjellige produktene blir til



Hør om historien og fremgangsmåten



Bli med på aktiviteter



Smak på produktene

Nye opplevelser på Rørosmeieriet.

God mat er en opplevelse på mange måter. Nå kan du besøke Rørosmeieriet og se, prøve, lytte og smake hvordan produktene våre blir til i takt med naturen. Les mer om hva du kan oppleve på rorosmeieriet.no

