

PRODUKT- KATALOG

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART



Om Arla Pro

Arla Pro er en del av Arla Foods, et kooperativ som eies av over 9000 bønder i flere land som Sverige, Danmark, UK, Nederland, Tyskland og Belgia.

Arla har levert kvalitetsprodukter innenfor meierisektoren i over 130 år, og med Arla Pro ønsker vi å gjøre det samme i samarbeid med det profesjonelle kjøkken. **Vi brenner for å skape gode gjesteopplevelser i samarbeid med kundene våre** og ønsker å være en god partner for å lykkes innenfor Foodservice bransjen. Dette gjør vi gjennom innsikt, inspirasjon og dialog i alle sammenhenger som er relevante for våre samarbeidspartnere; både hos det profesjonelle kjøkken og hos grossistene. **Arla Pro er utviklet for, og i samarbeid, med profesjonelle kokker.**

Arla Foods har kjente merkevarer som Arla Pro, Castello, Apetina, Cocio, Starbucks, God Morgon, Lurpak i tillegg til produkter som går under Arla merket.

Finn også informasjon på vår hjemmeside:

<https://www.arlapro.com/no>

Kontakt:

Arla Foods AS

Besøksadresse: Sandakerveien 138, 0484 Oslo

TLF: +47 23 14 18 60

E-post: forbruker@arlafoods.com





EPD nr. 6690853

ARLA PRO RED CHEDDAR REVET 2KG

Smakfull cheddar med en delikat kremet smak og god sødme. Fin rødorange farge med god smelteevne. Gir et ekstra løft i gratinerte retter som pizza, pasta, hamburgere og mexikanske retter.

Ingredienser

Ingredienser

Melk, antiklumpemiddel: potetstivelse, salt, **melkesyrekultur**, løpe (mikrobiell), farge: betakaroten.

Allergener: Melk

Forpakning

6 f-pk per d-pk

Kan bestilles i anbrenk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 736 kJ/ 418 kcal
Fett	34,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	21,00 g
Karbohydrat	2,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	25,00 g
Salt	1,80 g

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	140 dager



EPD nr. 6249411

ARLA PRO MOZZARELLA REVET 2KG

Arla® Pro revet Mozzarella er, med sin spesielle smelte- og strekkevne, den klassiske osten til pizza. Mozzarellaost gir en fin bruning på pizzaen og har en mild smak. Hvis du ønsker å sette mer smak på pizzaen din, anbefales det at du bruker en blanding av 2/3 deler mozzarella og 1/3 del mer karakterfull ost - f.eks blåmuggost. Mozzarella egner seg også til andre retter med sin milde ostesmak – for eksempel til ostebrød, rösti eller italienskinspirerte retter som ovnsbakte grønnsaker med ost eller fylte tomater.

Ingredienser

Melk, potetstivelse, salt,
melkesyrekultur, løpe (milkrobiell).
Allergener: Melk

Forpakning

6 f-pk per d-pk
Kan bestilles i anbrekk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 254 kJ/ 301 kcal
Fett	21,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,00 g
Karbohydrat	3,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	24,00 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	140 dager



EPD nr. 6153571

ARLA PRO PIZZATOPPING REVET 2KG

Arla® Pro Pizzatopping revet passer perfekt til retter som skal gratineres. Med den milde smaken og spesielle smelte- og bruningsegenskaper passer denne til pizza og andre ovnsretter.

Ingredienser

Skummet melk, Sertifisert palmeolje, potetmel, salt, **melkesyrekultur**, mikrobiell osteløpe. **Allergener: Melk**

Forpakning

6 f-pk per d-pk
Kan bestilles i anbrekk.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 249 kJ/ 300 kcal
Fett	21,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	2,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	24,00 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	140 dager



EPD nr. 4552360

ULKJÆR PIZZATOPPING MED MOZZARELLA REVET 2 KG

Ulkjær pizzatopping er laget av melk og vegetabilsk olje og blandet med ekte mozzarella for å oppnå det beste resultatet. Med sin milde smak og sine gode smelte- og bruningsegenskaper passer den perfekt til pizza og andre ovnsretter som gratineres.

Ingredienser

Pasteurisert melk, sertifisert palmeolje, potetmel, salt, melkesyrekultur, mikrobiell osteløpe.

Allergener: Melk

Forpakning

6 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 249 kJ/ 300 kcal
Fett	21,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	2,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	24,00 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	146 dager



EPD nr. 4034500

ARLA PIZZATOPPING BLOKK 2,3KG

Arla Pro Pizzatopping blokk passer perfekt til retter som skal gratineres. Med sin milde smak og gode smelte- og bruningssegenskaper passer denne til pizza og andre ovnsretter.

Ingredienser

Skummet melk, sertifisert palmeolje, salt, **melkesyrekultur**, mikrobiell osteløpe. **Allergener: Melk**

Forpakning

8 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 249 kJ/ 300 kcal
Fett	21,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	2,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	24,00 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	112 dager

PANUOZZO-SANDWICH / PIZZASANDWICH

Prøv et varmt og luftig panuozzo-brød fylt med kremet smeltet mozzarella og tynt skivet røkt kjøtt. Topp det med en deilig pesto og ditt valg av grønnsaker.



Ingredienser

4 porsjoner

Merk: Oppskriften er tilpasset, så mengder og tider kan variere.

Pizzadeig 960 g

Olivenolje

EPD nr. 6249411 Arla® Pro revet

mozzarella 40+ 400 g

Fyll

Rucolasalat

Fersk basilikum

Grønnsaker

Røkt kjøtt

Pesto

Revet parmesan

Trøffelolje

Fremgangsmåte

Form deigen. Pensle med en god mengde olivenolje for å hindre at deigen setter klitrer seg fast under steking. Brett deigen til en halvsirkel. Forstek pizzaen i en forvarmet ovn i 3–5 minutter.

Ta ut pizzaen, åpne den og fordel osten på innsiden. Fortsett å steke til osten er smeltet.

Fyll pizzasandwichen med ønsket fyll og topp med friske urter, olivenolje og flaksalt.

Tips!

Du kan eksperimentere med forskjellige fyll. Prøv pesto, skinke og ost for en klassisk kombinasjon, eller prøv grillede grønnsaker og trøffelolje.



EPD nr. 5121090

ARLA PRO CREAM CHEESE NATUREL 25% 1.5 KG

Naturlig kremet og frisk smak uten tilsetningsstoffer. 100 % naturlige ingredienser
Koke- og piskestabil uten at den skiller seg. Myk konsistens, selv rett ut fra kjøleskap. Kan brukes i kalde og varme retter. Perfekt til sandwicher, supper, sauser, dressinger, kaker og sushi.

Ingredienser

Fløte, skummetmelk, salt, melkesyrekultur. Allergener: Melk

Forpakning

4 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 039 kJ/ 252 kcal
Fett	25,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	16,00 g
Karbohydrat	3,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,00 g
Protein	4,50 g
Salt	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	99 dager

ARLA PRO CREAM CHEESE



Vår kremost er allsidig og kan brukes i alt fra kalde til varme retter. Den er myk og kremet og kan smøres i smørbrød, hamburgere eller wraps eller bagels. Bruk den også gjerne til ostekaker, mousse og andre desserter. Utmerket som fyll i bakevarer, både salt og søtt. Utmerket til hvit pizza.

Egenskaper:

- Lett å smøre til sandwich, burgere, wraps og brød
- Bakestabil - holder form og tekstur.
- Flott balansert smakssyre fra smørmelk med fet, kremet ostesmak
- Allsidig i bruk, da den kan brukes både i varm og kald påføring.
- Ingen tilsetningsstoffer/konserveringsmidler. Naturlig og ren.
- Lang holdbarhet



**ARLA
PRO.**



OSTEKAKE



Ingredienser

1 kake, Ca. 12 personer

Kjeksbunn

Smør 75 g

Smuldret kjeks, digestive 100 g

Ost

4 ark gelatin

Vaniljestang 1 stk

Sukker 125 g

Kremfløte ¼ liter

Revet sitronskall 1 ss

Arla® Pro Cream Cheese 25 %

200 g

Cream Fraiche ¼ liter

Ferskpresset sitronsaft 2 ss

Fremgangsmåte:

Smelt smøret, tilsett kjeksene og bland godt. Legg et bakepapir mellom ringen og bunnen av en springform (ca. 18 cm i diameter). Kle formen med plastfolie om nødvendig. Fordel kjeksblandingen i bunnen av springformen - trykk den godt sammen. Sett bunnen i kjøleskapet.

Ostmasse

Legg gelatinen i bløt i kaldt vann i ca. 10 minutter. Skrap ut frøene fra vaniljestangen og bland dem med litt av sukkeret.

Pisk vaniljen, resten av sukkeret, fløten og sitronskallet til det er lett skum.

Pisk kremosten myk med crème fraîche og vend inn i blandingen.

Varm opp sitronsaften. Trykk ut vannet av gelatinen og smelt den i den varme sitronsaften.

Avkjøl sitronsaft blandingen med litt av osteblandingen og vend den inn i resten av blandingen.

Fordel osten over kjeksbunnen i springformen.

Dekk kaken og sett den i kjøleskapet til neste dag.

Pynt

Friske bær, frukt, spiselige blomster som ringblomster, agurkurt eller stemorsblomster, topp med finhakke grøne pistasjkjerner.



EPD nr. 6060388

ARLA PRO COTTAGE CHEESE 4% 3KG

Arla Pro Cottage Cheese lages ved at melken ystes med melkesyrekultur og gjærenzym til små runde ostekorn. Produktet smaker veldig godt i en salat, til smørbrød og annen snacks og mellommåltider. Hakk grønnsaker ved siden av og smak til. Siden produktet er naturlig, kan du smake den til etter dine ønsker. Hvorfor ikke bruke denne til møtemat toppet med friske bær og granola. Produktet er nøkkelhullsmerket.

Ingredienser

Melk, fløte, modifisert stivelse, salt, kaliumsorbat, Løpe (mikrobiell).

Allergener: Melk

Forpakning

1 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	410 kJ/ 98 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,60 g
Karbohydrat	2,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Protein	13,00 g
Salt	0,82 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	35 dager

KREMET COTTAGE CHEESE MED EPLER OG RISTEDE SOLSIKKEFRØ



Ingredienser

4 porsjoner

Kremfløte 1 ¼ desiliter

Vaniljesukker 1 teskje

Sitronsaft ¼ desiliter

Arla Pro Cottage Cheese

4% 375 gram

Topping:

Epler 300 gram

Sitron, fint revet skall 1 stk

Malt kanel ½ ss

Solsikkekjerner ½ desiliter

Flytende honning ½ desiliter

Pisk fløten luftig med vaniljesukkeret. Rør inn sitronsaften og vend inn cottage cheese.

Del eplene i terninger og bland med sitronskall, kanel og solsikkekjerner.

Legg i boller. Topp med epleblandingen og drypp over med honning.



EPD: 2569580

APETINA WHITE CHEESE CUBES 4KG

En kremet, mild, lett saltet ost. Osten leveres uten lake i en tidsbesparende flowpack. Terningene er på 15 x 15 mm. Osten brukes typisk i salatbarer og salater, men kan også brukes i varme retter. Prøv det for eksempel i supper, grønnsakspai, wok eller dryss den over en pastarett eller en pizza.

Ingredienser

Melk, salt, melkesyrekultur, mikrobiell osteløpe, kalsiumklorid. **Allergener: Melk**

Forpakning

1 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 078 kJ/ 260 kcal
Fett	21,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	18,00 g
Salt	3,40 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	105 dager



EPD: 6062756

ARLA PRO WHITE CHEESE CUBES IN OIL 1.46KG

Norges mest populære marinerte ost. Den er marinert i rapsolje med spennende krydder. Osten passer perfekt både i varme og kalde retter og gir det lille ekstra til et hvert måltid.

Ingredienser

Melk, rapsolje, salt, melkesyrekultur, krydder- og hvitløksblanding, mikrobiell osteløpe, kalsiumklorid. **Allergener: Melk**

Forpakning

4 f-pk per d-pk
Kan bestilles i anbrekk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	2 067 kJ/ 501 kcal
Fett	50,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	0,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,13 g
Protein	11,00 g
Salt	2,10 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	150 dager



EPD: 729574

APETINA WHITE CHEESE CUBES IN BRINE 1,6KG (1KG OST)

Ternet ost med en aromatisk svak syrlig- og salt smak. Den har en middels hard konsistens og smelter ikke, noe som gir en fin karakter i varme retter. Med ferdige terninger sparer du tid på kjøkkenet. Den er utmerket som ingrediens i salat, i buffeer og i varm og kald matlaging.

Ingredienser

Pasterisert melk, salt, melkesyrekultur, mikrobiell osteløpe, kalsiumklorid, lipase, vann, melkesyre. **Allergener: Melk**

Forpakning

4 f-pk per d-pk
Kan bestilles i anbrekk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 013 kJ/ 244 kcal
Fett	20,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	12,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	17,00 g
Salt	3,10 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager



EPD: 6073217

APETINA WHITE CHEESE BLOCK 500G

Apetina® White Cheese block – i praktisk 500 g forpakning, perfekt til det profesjonelle kjøkken. Her finner du en lett, mild og rund smak. Den har tilsatt mindre salt sammenlignet med andre Apetina oster, da nesten all saltlake har blitt presset ut av osten før pakking. Osten er lett å skjære, den er smørbar og den er også enkel å smuldre rett over en salat.

Ingredienser

Pastaurisert melk, gluconodeltalacton, (surhetsregulerende middel), salt, mikrobiell osteløpe. **Allergener: Melk**

Forpakning

24 f-pk per d-pk
Kan bestilles i anbrekk.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	936 kJ/ 225 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	3,9 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Protein	13,00 g
Salt	3,0 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	150 dager

SALAT MED BETER OG WHITE CHEESE

Søt, syrlig og salt salat med bakte og syltede rødbeter, bjørnebær og salatost.

Ingredienser

10 porsjoner

Skrellede rødbeter 2 kilo

Olivenolje 50 gram

Salt 5 gram

Vann 150 gram

Sukker 85 gram

Eddik 50 gram

Sennepsfrø 20 gram

Skrellede gule beterrøtter 1 kilo

Majones

Apetina White Cheese Block

100 gram

Olje 275 gram

Egg 50 gram

Hvitvinseddik 5 gram

Servering

Friske bjørnebær 150 gram

Friske urter, for eksempel persille og kjørvel 150 gram



Skjær rødbetene i skiver og pensle dem med olje og salt. Stek dem i ovnen til de er møre.

Kok opp vann, sukker, eddik og sennepsfrø. Fjern kjelen fra varmen. Kok gulbetene i lettsaltet vann. Skjær dem i båter, legg dem i laken og la dem ligge i min. 2 timer.

Majones

Pisk osten med oljen og de andre ingrediensene til en jevn majones.

Servering

Ha majonesen i bunnen av en form. Legg de 2 typene bær, bjørnebær, smuldret White Cheese (salatost) og urter på toppen. Steketid Ca. 25 min ved 170°.



EPD: 6696587

BUKO KUVERTOST SKINKE 20G

Buko® Skinke kuvertost er en kremost med 18 % fett. Osten egner seg spesielt godt til sandwicher med f.eks skinkeost, agurk og isbergsalat og er alltid en vinner på frokostbordet.

Ingredienser

Ost, vann, kott røkt skinke 8 % (skinke, salt, dextrose), **smør**, smeltesalt (E339), vallepermeatpulver (**melk**), **skummetmelkpulver**, surhetsregulerende middel (sitronsyre)

Forpakning

48 x 20 g

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	963 kJ/ 232 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	2,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,30 g
Protein	14,00 g
Salt	2,80 g

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager



EPD: 6696603

BUKO KUVERTOST REKE 20G

Buko® rekeost porsjonspakke på 20g er en smørbar ost med 17 % fett, med reker. Osten egner seg spesielt godt til frokostbordet eller til å ta med på tur.

Ingredienser

Ost, vann, kokte **reker 8 % (reker, salt)** (kan inneholde spor av fisk og bløtdyr), smør, smeltesalt (E339), vallepermeatpulver (**melk**), **skummetmelkpulver**, surhetsregulerende middel (sitronsyre)

Forpakning

48 x 20 g

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	970 kJ/ 233 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	2,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,30 g
Protein	14,00 g
Salt	2,90 g

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager



EPD: 6696595

BUKO KVERTOST CHAMPIGNON 20G

Buko® Champignon kuvertost er en smørbar ost med 18 % fett, med sopp. Osten egner seg spesielt godt til frokostbordet eller til å ta med på tur.

Ingredienser

Ost, vann, blancherte champignon 8 % (champignon, salt), **smør**, smeltesalt (E339), vallepermeatpulver (**melk**), **skummetmelkpulver**, surhetsregulerende middel (sitronsyre)

Forpakning

48x 20 g

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	957 kJ/ 231 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	2,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,40 g
Protein	14,00 g
Salt	2,80 g

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager



EPD: 5821376

LURPAK SMØR 500G I FOLIE

LURPAK® SMØR Med sin delikate smak fremhever Lurpak® smør smaksopplevelsen uansett hvilken mat det kombineres med - fra sprø surdeigsbrød til nyplukkede poteter. Kjernet i Danmark av fersk fløte tilsatte litt salt. Med sine fine smaknoter vil Lurpak® smør utfylle enhver kreasjon på kjøkkenet. God mat fortjener Lurpak®

Ingredienser

Melk, melksyrekultur, salt.

Allergener: Melk

Forpakning

20 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	3 038 kJ/ 739 kcal
Fett	82,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	52,00 g
Karbohydrat	0,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Protein	0,60 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	84 dager

KANELSNURR

18 stk

Ingredienser:

Økologisk kjernemelk eller

skummet kulturmilk 500 g

Lurpak® smør i folie 100 g

Gjær 50 g

Sukker 150 gram

Fint salt 4 gram

Hvetemel 1 $\frac{3}{5}$ kilo

Lurpak® smør i folie 300 gram

Brunt sukker 300 gram

Malt kanel



Smelt smør i en panne, tilsett kjernemelk og hell det i en mikser. Rør inn gjæren. Tilsett sukker, fint salt og hvetemel.

Elt deigen på middels hastighet med eltekrok i 8-10 minutter. La deigen heve i 35 minutter.

Pisk brunt sukker, mykt smør og kanel på høy hastighet til det blir luftig. Kjevle ut deigen tynt til et rektangel og fordel et tynt jevnt lag med remonce over hele overflaten, brett den ene siden over midten og brett den andre over.

Skjær deigen i skiver, flett 6 deigskiver sammen, rull dem sammen og legg dem i en bakebolle, la snurrene heve i 20-25 minutter, pensle dem med eggeplommer.

Stek på 165 grader varmluft i 12-18 minutter.



EPD nr. 582049

CASTELLO BLÅ 150 G

Castello® Blå er utviklet og forfinet over tid til en avdempet og harmonisk blåmuggost, med nyanserte smaksinstrykk. Den gir en rund og karakteristisk smak til f.eks. sauser, gratineringer og dressinger til bakte poteter og stekt kjøtt.

Ingredienser

Pasteurisert melk og fløte, salt, **melkesyrekultur**, mikrobiell osteløpe, blåmuggkultur, modningskultur.

Allergener: Melk

Forpakning

10 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 179 kJ/ 431 kcal
Fett	42,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	27,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	13,00 g
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	59 dager



EPD: 1924562

CASTELLO BLÅ (HELVEKT)

Castello® Blå er en spesialost i en klasse for seg selv. Osten er utviklet og forfinet gjennom tiden til en avdempet og harmonisk blåmugg ost med nyansert smaksinstrykk. Delikat kremet og uten skorpe. Castello® Blå kan spises med brød og kjeks eller til frukt, f.eks. pærer. Den gir en rund og karakteristisk smak til f.eks. sauser, gratineringer og dressinger til bakte poteter og stekt kjøtt.

Ingredienser

Melk, fløte, salt, melkesyrekultur, mikrobiell osteløpe, modningskultur, blåmuggkultur

Allergener: Melk

Forpakning

1 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 841 kJ/ 446 kcal
Fett	43,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	27,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	14,00 g
Salt	1,70 g
* av daglig referanse inntak	

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	42 dager



EPD: 242875

CASTELLO DANABLU SKIVET 125G

Castello® Danablu i skiver er ypperlig å bruke i matlaging. Den praktiske forpakningen gjør det enkelt å legge Castello® Danablu på en varm hamburger eller å smuldre over en pasta eller Pizza. Osten finner også sin plass blant de foretrukne muggoster når ost serveres til dessert. Du får Castello® Danablu skivet i en forbrukervennligepakning med mellomeggspapir.

Ingredienser

Melk, salt, **melkesyrekultur**, mikrobiell osteløpe, muggkultur, lipase, kalsiumklorid. **Allergener: Melk**

Forpakning

8 f-pk per d-pk

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 653 kJ/ 400 kcal
Fett	37,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	23,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	17,00 g
Salt	3,20 g

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	91 dager

DRIKKE



**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART



STARBUCKS® CHILLED CLASSICS

Sesong



EPD nr.	Navn	Pakning
4152344	Starbucks Cappuccino	10x220 ml
2725521	Starbucks Caffè Latte No Added Sugar	10x220 ml
2241198	Starbucks Caramel Macchiato	10x220 ml
6574941	Starbucks Oat Caramel	10x220 ml
2867257	Starbucks White Chocolate Mocha	10x220 ml
6473060	Starbucks Tripleshot	12x300 ml
6473052	Starbucks Tripleshot No Added Sugar	12x300 ml



GOOD MOOD MOMENTS



EPD nr	Navn	Pakning
1831718	Cocio Classic 400 ml	18x400 ml
6660153	Cocio Classic Can 250 ml	12x250 ml
6660161	CocioDelight Can 250ml	12x250 ml



EPD nr 6335426 Arla
Protein Chocolate
Flavoured Milk Drink
8x500 ml



EPD nr 6379036 Arla
Protein Strawberry &
Raspberry Flavoured Milk
Drink 8x500 ml



EPD nr 6379002 Arla
Protein Vanilla
Flavoured Milk Drink
8x500 ml



EPD nr 6750780
Arla Protein
Chocolate Brownie
Milkshake
10x200 ml



EPD nr 6750772
Arla Protein
Vanilla Fudge
Milkshake
10x200 ml



EPD nr 6727549
Arla Protein
Chocolate
Pudding 6x 200 g



EPD nr 6729586
Arla Protein
Salted Caramel
Pudding 6x200 g

Hent gjerne mer informasjon fra
våre hjemmesider



ARLA PRO.

PARTNERS
AT HEART

