



Produktguide for industrikunder

2023





Vi bidrar til å styrke din konkurransekraft

TINE Industri bryr seg om det som er viktig for våre kunder. TINE driver lokalt og bærekraftig landbruk over hele landet, og på lag med naturen utvikler vi næringsrike og smakfulle kvalitetsprodukter og -løsninger som bidrar til å styrke din konkurransekraft.

Du skal oppleve økt verdi gjennom partnerskapet med oss, og vårt mål er at du skal øke din inntjening gjennom et kunnskapsbasert og verdiskapende samarbeid med TINE Industri.



MEDARBEIDERE I TINE INDUSTRI



Christian Thøgersen

Kommersiell sjef, Industri

948 41 336

christian.thogersen@tine.no



Anja Streitlien

Salgs- og markeds coordinator

938 95 715

anja.streitlien@tine.no

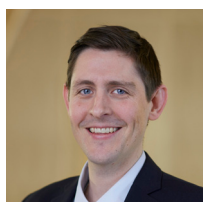


Line W. Nemeth

Forretningssjef Fisk, Kjøtt, Pulver & Leieproduksjon

917 27 741

line.wanderas.nemeth@tine.no



Knut B. Håkonsen

KAM Kjøtt

414 60 026

knut.berge.hakonsen@tine.no



Hege Bjørgum

KAM Fisk

952 40 356

hege.bjorgum@tine.no



Christian Odgaard

Forretningssjef Ferdigmat

905 36 100

christian.odgaard@tine.no



Steven Blikstad-Løkkevik

KAM Ferdigmat

984 12 389

steven.henrik.blikstad-lokkevik@tine.no



Malin Frantzen Øiseth

KAM Ferdigmat

404 98 958

malin.frantzen.oiseth@tine.no



Christine H. Høimyr

Forretningssjef Bakeri og Iskrem

900 24 160

christine.haslerud.hoimyr@tine.no



Caroline Ness Bjerke

KAM Bakeri og Iskrem

908 32 818

caroline.bjerke@tine.no



Frida Hauge

KAM Bakeri og Iskrem

415 80 543

frida.hauge@tine.no

TINE® MEIERIKART NORGE

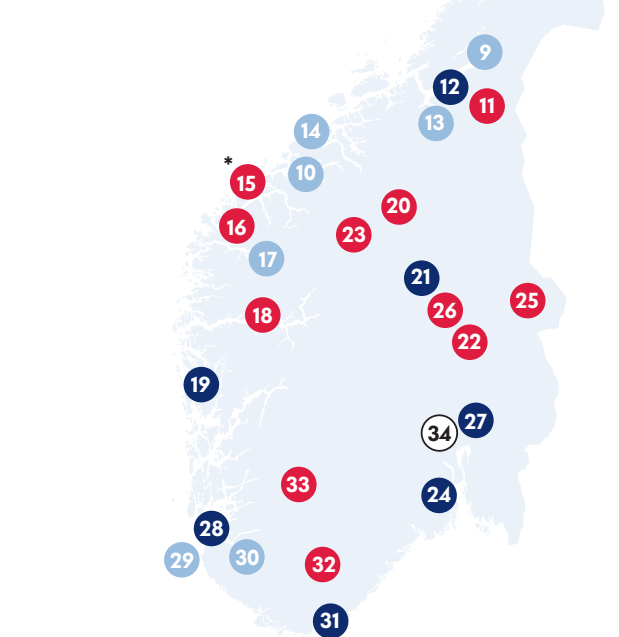
PR. 01.01.2023

ANTALL ANLEGG

31

INNDELING

Ost & smør	9
Direkte Midt/Nord	5
Direkte Sør	6
Spesialprodukter	11
Terminaler	2



1. TINE Tana

Søtmelk, Kesam®, fløte, rømmekolle, proteinyoghurt, smør, kulturmelk, lager og distribusjon

2. TINE Alta

Søtmelk, fløte, lager og distribusjon

3. TINE Storsteinnes

Norvegia®, Norvegia® Nøkkell, brunost, Snøfrisk® Hvit geitost

4. TINE Terminal Tromsø

Lager, omlasting og distribusjon

5. TINE Harstad

Søtmelk, rømme, fløte, juice, lager og distribusjon

6. TINE Terminal Bodø

Lager, omlasting og distribusjon

7. TINE Sandnessjøen

Søtmelk, tørrmelk, smør, fløte, lager, omlasting og distribusjon

8. TINE Sømna

Norvegia®: Original og Lettost, Østvind®, Norsk Gräddost

9. TINE Verdal

Norvegia®: Original og Økologisk, Jarlsberg®, Norsk Gräddost, Norsk Cheddar, smør, Bremykt®, tørkede myseprodukter

10. TINE Tresfjord

Ridder® og Norsk Port Salut

11. TINE Selbu

Normanna®, Selbu Blå®, Norzola®, KYBOS®, ternet marinert Jarlsberg®

12. TINE Tunga

Søt og syrnnet melk, fløte, Biola®, Gørmorgen® Yoghurt, økologisk kefir og melk, lager og distribusjon

13. TINE Heimdal

Revet, skivet og stykket ost, pakking, lagring og eksport

14. TINE Elnesvågen

Jarlsberg®, Norsk Sveitser, Norsk Alpeost, Norvegia®

15. TINE Ålesund

Søt og syrnnet melk, fløte, YT®, iskaffe, Piano® desserter, kremer og sauser, Sjøkomelk *Lager og distribusjon er under Direkte Midt/Nord

16. TINE Ørsta

Norsk Edamer, Kvitlin, TINE® Kremgo®, Snøfrisk®, kremostbase og leieproduksjon

17. TINE Byrkjelo

Norvegia® produksjon og porsjonspakk, brunost, leieproduksjon

18. TINE Vik

Gamlost, Mylsa, bringebærjuice

19. TINE Bergen

Søtmelk, fløte, juice, lager og distribusjon

20. TINE Dovre

Norsk Brie og Norsk Camembert, Dovre Hvitmuggost m/ku- og geitemelk

21. TINE Frya

Søt og syrnnet melk, rømme, cottage cheese, Yoplait® og TINE® Yoghurt, gresk type yoghurt, fløte, lager og distribusjon

22. TINE Brumunddal

Laktosefrie produkter, langtidsholdbare konsummilkprodukter, smaksatt melk, juice, desserter, YT® Protein, GRYR®, E+®, ingrediens- og melkepulverprodukter, melkekonsentrater

23. TINE Lom & Skjåk

Brunost, dravle, søst og gommeprodukter

24. TINE Sem

Søtmelk, fløte, lager og distribusjon

25. TINE Trysil

Pultost – Løiten, Hedemark og Lillehammer

26. TINE Tretten

Smelteost, grøter, desserter, honning

27. TINE Oslo

Søt og syrnnet melk, økologisk melk, økologisk kefir, fløte, yoghurt, rømme, juice, iste, lager og distribusjon

28. TINE Sola

Søt og syrnnet melk, økologisk melk, fløte, lager og distribusjon

29. TINE Klepp

Revet, skivet og stykket ost, pakking, lagring, import og eksport

30. TINE Jæren

Norvegia®: Original, Smaksrik, Lettost, Jarlsberg®, Norsk Mozzarella, prim, pizzatopping, smør, Brelett®, smørølje, tørkede myseprodukter

31. TINE Kristiansand

Søt og syrnnet melk, fløte, lager og distribusjon

32. TINE Setesdal

Rømmegrøt, Ryfylkegome. Smør: økologisk, laktosefritt, kuvert, Kvitesidsmør, Setesdalsmør

33. TINE Haukeli

Norsk Chevre, frozen curd

34. TINE SA Hovedkontor Oslo

Søtmelk

TINE® Melk – kanskje verdens fineste melk? Melk er en naturlig næringsrik råvare og en basismatvare i norsk kosthold. Faktisk er det ingen annen drikk som har like mange næringsstoffer fra naturens side.



Melk er velegnet i en rekke produkter som bakverk, grøter, supper, sauser, fisk- og kjøttfarsar.



Ett glass melk dekker ca. 1/3 av anbefalt daglig inntak av kalsium.

I industriell sammenheng gir melk ...

-  FYLDE
-  NÆRINGSVERDI
-  KONSISTENS
- ... til sluttproduktet



Melk er kjølevare og leveres som mange av våre andre varer med ubrutt kjølekjede.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
4267	TINE® Helmelk 3,5 %	800 liter tank *
4005	TINE® Helmelk 3,5 %	200 liter minitank
23	TINE® Helmelk 3,5 %	10 liter bag-in-box
6251	TINE® Økologisk Helmelk 3,5 %	200 liter minitank
4268	TINE® Lettmelk 1 %	800 liter tank *
4006	TINE® Lettmelk 1 %	200 liter minitank
4269	TINE® Fettfri Skummet melk	800 liter tank *
4007	TINE® Fettfri Skummet melk	200 liter Minitank
254	TINE® Fettfri Skummet melk	10 liter bag-in-box
6445	TINE® Laktosefri Lettmelk 1 %	1000 liter tank *
6442	TINE® Laktosefri Lettmelk 1 %	500 liter tank *
5237	TINE® Laktosefri Lettmelk 1 %	10 liter bag-in-box
6573	TINE® Laktosefri Helmelk 3,5 %	10 liter bag-in-box

Efter avtale kan det være mulig å få leveranser av enkelte varelinjer med tankbil.



TINE® Helmelk
Homogenisert og pasteurisert.



TINE® Fettfri Skummet melk
Pasteurisert, fettfri melk.



TINE® Lettmelk
Homogenisert, pasteurisert og fettredusert.



TINE® Laktosefri Lettmelk
Ultrapasteurisert, homogenisert og fri for melkesukker.

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Syrnet melk og yoghurt

Syrnet melk har svært lange tradisjoner i vårt kosthold, både som ingrediens og som drikke. Kefir og yoghurt stammer fra landområdene rundt Kaukasus, og produksjonsteknikkene ble tidlig adoptert her til lands.

Visste du at ...

- ordet kefir er tyrkisk og betyr behagelig eller velsmakende?
- det brukes omtrent 2,5 ganger så mye melk for å lage gresk type yoghurt kontra vanlig yoghurt?

Art.nr.	Produkt	Emballasje	
4279	TINE® Yoghurt Naturell	800 kg tank	*
5557	TINE® Yoghurt Naturell	400 kg tank	*
6913	TINE® Yoghurt Naturell	20 kg spann	
6371	TINE® Yoghurt Naturell Gresk Type	800 kg tank	*
6370	TINE® Yoghurt Naturell Gresk Type	400 kg tank	*
6280	TINE® Yoghurt Naturell Gresk Type	2,5 kg spann	
5556	TINE® Økologisk Kefir	400 kg tank	*
4081	TINE® Økologisk Kefir	200 kg tank	
4277	TINE® Skumma Kulturmjølk	800 kg tank	*
4008	TINE® Skumma Kulturmjølk	200 kg tank	
4278	TINE® Kulturmjølk	800 kg tank	*
78	TINE® Kulturmjølk	200 kg tank	



Syrnede melkeprodukter er godt egnet der en ønsker en frisk og syrlig smak i sluttproduktet.

De har bred anvendelse bl.a. i dressinger, bakverk, brød, lefser, sveler og iskrem.



TINE® Yoghurt Naturell
Produseres med utgangspunkt i helmelk. Mild, syrlig og aromatisk smak.



TINE® Økologisk Kefir består av sju ulike kefirskornculturer som vi selv dyrker og ompoder, og som til sammen gir den friske og rike smaken.



TINE® Skumma Kulturmjølk
Skummet melk syrnet med kultur av melkesyrebakterier. Frisk, syrlig og aromatisk smak.



TINE® Kulturmjølk
Helmelk syrnet med kultur av melkesyrebakterier. Frisk, syrlig og aromatisk smak.

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Rømme og crème fraîche

Med sin fyldige konsistens i kombinasjon med syrlig, frisk smak, kan TINE® Seterrømme og TINE® Lettrømme være nettopp den smaksheveren du ser etter.

TINE® Crème Fraîche kan bidra til å gi dine retter en kremet konsistens og en frisk smak, og tåler i tillegg oppvarming.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
4282	TINE® Crème Fraîche 35 %	800 kg tank *
4233	TINE® Crème Fraîche 35 %	400 kg tank *
446	TINE® Crème Fraîche 35 %	5 kg spann
6536	TINE® Crème Fraîche 18 %	400 kg tank *
4283	TINE® Seterrømme 35 %	800 kg tank *
5282	TINE® Seterrømme 35 %	400 kg tank *
4026	TINE® Seterrømme 35 %	5 kg spann
4281	TINE® Lettrømme 17 %	800 kg tank *
5281	TINE® Lettrømme 17 %	400 kg tank *
4025	TINE® Lettrømme 17 %	5 kg spann

TINE® Seterrømme er hovedingrediensen i rømmegrøt og passer utmerket til spekemat.



TINE® Seterrømme og TINE® Crème Fraîche
Produseres på kremfløte som syrnes med en kultur av melkesyrebakterier. Smaken er mild, syrlig og aromatisk.



TINE® Lettrømme
Produseres på halvfet fløte som syrnes med en kultur av melkesyrebakterier. Smaken er mild, syrlig og aromatisk.



TINE® Lettrømme er et lettere alternativ til TINE® Seterrømme.



TINE® Crème Fraîche er ekstra godt egnet i sauser, supper og gryter.

På lik linje med melk, kan også fløte syrnes med melkesyrebakterier. Holdbarheten økes og både konsistens og smak endres.



(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Blokkost og skivet ost

Med melk av førsteklasses kvalitet, kunnskap og avansert teknologi, kan vi styre mikroorganismenes aktivitet og utvikle ostevarianter med akkurat de egenskapene vi ønsker.

Ost kan benyttes i kombinasjon med mange andre råvarer eller den kan erstatte andre ingredienser. I ferdigmat benytter man i stadig økende grad ost som en spennende ingrediens.

Osteproduksjonen i TINE® tar utgangspunkt i det beste råstoffet vi har, fersk TINE® Melk.



Visste du at mozzarella er verdens mest spiste ost? (Takket være pizzaen!)



Art.nr.	Produkt	Emballasje
1473	Norvegia® 26 % Skorpefri	1 x 10 kg blokk *
1477	Norvegia® 26 % Skorpefri	2 x 5 kg blokk
1722	Jarlsberg® 27 % Skorpefri	2 x 5 kg blokk
2500	TINE® Taffel Norvegia®	1 x 3,8 kg blokk
6289	TINE® Norsk Alpeost 30 %	1 x 10 kg hjul *
1548	TINE® Mozzarella 23 %	2 x 5 kg blokk
1617	TINE® Nøkkel 26 % Skorpefri	2 x 5 kg blokk
1379	Norvegia® 26 % Kvadratskiver	3 x 1,2 kg helpall
1399	Norvegia® 26 % Kvadratskiver	3 x 1,2 kg
1480	Norvegia® 26 % Storskive	6 x 550 g
1495	Norvegia® 26 % Hotellbrett Skivet	5 x 600 g
1717	Jarlsberg® 27 % Kvadratskiver	3 x 1,2 kg
6654	TINE® Norsk Cheddar 32 % Skivet	5 x 800 g

Jarlsberg®

– en fantastisk allsidig ost, og en smakshever i de aller fleste varme og kalde retter. Den har gode smelteegenskaper og en smidig konsistens som gjør den enkel å skive, rive eller skjære i terninger.

Norvegia®

– har gode smelteegenskaper og en smidig konsistens. Osten er enkel å skive, rive eller skjære i terninger. Norvegia® er, som Jarlsberg®, en smakshever og gir det lille ekstra i både kalde og varme retter.

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Revet ost

Hvitost fra TINE® kan også leveres som revet. Dette gjør det enkelt å benytte ostene direkte i egen produksjon. TINE® tilbyr ulike osteblandinger tilpasset ulike bruksområder.

Konsistensen til **mozzarella** er fast og elastisk.

Osten har en mild, men litt syrlig smak som kan brukes til alle typer matlaging.



TINE® Bakefast Ostesaus

Ostesausen er basert på Jarlsberg®, og har en tydelig, men mild ostesmak. Den er enkel å jobbe med og klar til bruk. Ostesausen holder konsistensen etter applikasjon, og flyter ikke ut under steking.

Art.nr. Produkt Emballasje

1542	Norvegia®/Jarlsberg® Revet	2 x 5 kg
2118	Jarlsberg® Revet	2 x 5 kg helpall
2122	Norvegia®/Jarlsberg® Revet	2 x 5 kg helpall
2130	Norvegia®/Mozzarella Revet	2 x 5 kg helpall
6731	Norvegia® Revet Ost 26 %	2 x 3 kg
6730	TINE® Revet Pizzaost Original	2 x 3 kg
6885	TINE® Ekte Revet Ost American Style	2 x 3 kg
6884	TINE® Ekte Revet Ost Fylldig Smak	2 x 3 kg
6886	TINE® Ekte Revet Ost Mozzarella 23 %	2 x 3 kg
6655	TINE® Norsk Cheddar Revet 32 %	2 x 3 kg
6887	TINE® Ekte Revet Ost Lett 16 %	2 x 3 kg
4838	Gran Biraghi Revet	10 x 1 kg
6849	GRYR® Revet	2 x 2 kg
2120	Norvegia® 26 % Strøost	2 x 5 kg helpall
8313	TINE® Bakefast Ostesaus	3 x 3 kg



Vi har osteblandinger som passer til bruk på pizza, i bakevarer eller i farseprodukter av kjøtt eller fisk.



Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Ternet ost

Ferdig ternet ost fra TINE® gir mange valg- og variasjonsmuligheter. Osten gir bedre porsjonskontroll, mindre svinn og er spesielt effektiv og tidsbesparende.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
2123	Jarlsberg® Ternet	2 x 5 kg helpall
1526	Jarlsberg® Ternet	2 x 5 kg
2124	Norvegia® Ternet	2 x 5 kg
2119	TINE® Taffel Spezial Ternet	2 x 5 kg helpall
6463	Østavind® Ternet	1 x 10 kg helpall *
6653	TINE® Norsk Cheddar Ternet	2 x 5 kg
5725	KYBOS Naturell Salatost i lake	2,5 kg spann
6773	KYBOS Naturell Ternet uten lake	3 x 1,5 kg pose



Ternet ost fra TINE® gjør det enkelt å benytte ostene direkte i egen produksjon av for eksempel i pølse og farseprodukter.

Ulike ostetyper egenskaper ved steking

5 4 3 2 1

5=mye/1=lite/ingen

Ostetype	Nedsmelting	Fettutskillelse	Bruning	Trådtrekking
Norsk Cheddar 32 %	4	3	2	2
Edamer 27 %	4	3	2	1
Mozzarella 16 %	3	2	5	5
Mozzarella 23 %	4	3	5	4
Jarlsberg 27 %	4	3	2	1
Jarlsberg 16 %	3	2	2	2
Norvegia 26 %	4	3	2	1
Norvegia 16 %	3	2	2	2
Taffel smelteoster	1	1	1	1

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Kremost og ferskost

TINE® har et rikt utvalg av kremoster og ferske oster. En av dem er TINE® Norsk Cottage Cheese, en ferskost med svak, syrlig smak.

TINE® Norsk Cottage Cheese inneholder bare 4,3 % fett, er ikke tilsatt sukker og er svært proteinrik.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
4481	TINE® Kremgo® Naturell	15 kg spann
2315	TINE® Kremgo® Naturell	2 x 1 kg spann
2311	TINE® Kremgo® Naturell	1,8 kg blokk
2362	Snøfrisk® Naturell	2 x 1 kg spann
6760	Kesam® Mager Naturell	15 kg spann *
672	Kesam® Original	15 kg spann *
101	TINE® Norsk Cottage Cheese	20 kg spann
3770	TINE® Kvargbase Naturell	760 kg tank *
3771	TINE® Kvargbase Pepper/Hvitløk	760 kg tank *

Snøfrisk® er laget av geitemelk og kufløte i vakre Ørsta på Sunnmøre. Smaken er frisk og syrlig med en karakteristisk, men svak geitesmak.



TINE® Kremgo® så dagens lys i 1982. Den gang het kremosten «Meierienes Gourmet», og var kjennetegnet av sin friske, milde og gode smak.

1982



TINE® Kremgo®
Produsert av pasteurisert melk og fløte tilsatt salt og stabilisator. Smaken er frisk og syrlig.



Kesam®
En mager ferskost, rund og fyldig i smaken. En god kilde til proteiner og bare 8 % fett.



Snøfrisk®
Produsert av pasteurisert geitemelk (80 %), kufløte (20 %) og salt.



TINE® Norsk Cottage Cheese
En uformet masse bestående av ostekorn og ostepartikler. Disse blandes så med en bestemt mengde fløte-dressing til en jevn masse.

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Brunost

Brunost har en sentral plass i norsk mattradisjon og er kanskje Kari og Ola Nordmanns yndlingspålegg. I tillegg er denne typen ost nærmest enestående for Norge og derfor en nasjonal stolthet.

Brunost er en allsidig ost som kan brukes til langt mer enn pålegg.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
2825	TINE® Geitost 27 %	10 kg løsvekt *
2943	TINE® Gudbrandsdalsost 28 %	3 x 4,1 kg blokk
2815	TINE® Gudbrandsdalsost 28 % Hotellbrett	5 x 560 g skivet

Når vi skal lage brunost, må vi skille ostestoffet fra mysen i melka. Av mysen lager vi brunost, og av ostestoffet lager vi gulost.



TINE® Geitost

– en rik og kraftig brunost med karamellaktig smak, laget av geitemelk.



TINE® Gudbrandsdalsost

– laget av en blanding av ku- og geitemelk. Smaken er rund, fyldig og karamellaktig.

Brunost fra TINE® **hever smaken** i desserter, sauser, gryter og andre matretter.



Allerede i 1646 omtales mysosten i Christer Jenssens glosebok som «ganske nydelig», men brunosten slik vi kjenner den i dag så dagens lys i 1863 på Solbråsetra i Gudbrandsdalen.

1863

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Fløte

Vi tilbyr både kremfløte og fløte beregnet til koking. Fløte er en av de edleste råvarene du kan få til bruk i matlaging og næringsmiddelproduksjon.

TINE® Kokestabil Fløte er et spesialprodukt utviklet for retter som skal varmes opp eller holdes varme over tid. Produktet passer særlig godt til fløtegratinerte produkter og ovsneretter.

Produktet tåler tilsetning av syre og vil opprettholde en glatt, blank og jevn konsistens, selv etter gjentatte oppvarminger.



TINE® Kremfløte Laktosefri

Produseres ved hjelp av ny teknologi som sikrer at produktet smaker like godt og har samme innhold av vitaminer og mineraler som vanlige meieriprodukter.



TINE® Kokestabil Fløte

Produsert av fløte tilsatt emulgator og stabilisator. Det leveres ikke på steril emballasje og må derfor håndteres som fersk fløte.

Art.nr. Produkt

Emballasje

4271	TINE® Kremfløte 38 %	800 liter tank	*
6120	TINE® Kremfløte 38 %	400 liter tank	*
4009	TINE® Kremfløte 38 %	200 liter minitank	
4010	TINE® Kremfløte 38 %	100 liter minitank	
5290	TINE® Kremfløte 38 %	10 liter bag-in-box slim	
6964	TINE® Piskbar Sjokoladefløte	10 liter bag-in-box	
5238	TINE® Kremfløte Laktosefri 37 %	10 liter bag-in-box	
6446	TINE® Kremfløte Laktosefri 37 %	1000 liter tank	*
6443	TINE® Kremfløte Laktosefri 37 %	500 liter tank	*
3530	TINE® Kokestabil Fløte m/salt 18 %	>800 kg tank	*
3563	TINE® Kokestabil Fløte 18 %	>800 kg tank	*
3567	TINE® Kokestabil Fløte 18 %	10 liter bag-in-box	
3593	TINE® Kokestabil Fløte 18 %	<500 kg tank	*
4011	TINE® Kremfløte til iskrem 38 %	200 liter tank	
4272	TINE® Kremfløte til iskrem 38 %	800 liter tank	*

TINE® Kremfløte lokker frem råvarenes unike smaker, og selv små mengder kremfløte i et produkt kan ha stor påvirkning på resultatet.



(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Smør og fett

TINE® Smør er et rent naturprodukt kjernet av fersk fløte. TINE® Smør blir brukt av kokker og matelskere på grunn av sin gode smak og evne til å løfte fram andre smaker. TINE® Smør passer like godt til baking, steking, i sauser og supper som på brødsken hjemme.

Ekte smør – ekte smak, ekte glede.



TINE® Meierismør Normalsaltet

Produseres med utgangspunkt i fløte (syrtet eller usyrtet) som tilsettes melkesyre-kultur og et destillat av aromakomponenter fra en melkesyrekultur.



TINE® Meierismør Syrtet Usaltet

Produseres med utgangspunkt i fløte syrtet med en kultur av melkesyrebakterier.



TINE® Meierismør Usyrtet Usaltet

Produseres av fløte.



TINE® Klaret Smør

Produsert av fløte og/eller smør i en konsentreringsprosess der en oppnår nesten fullstendig fjerning av vann og fettfritt melketørstoff.



TINE® Smørrolje

Vannfri smørrolje produsert av fløte eller fløte/smeltet smør i en konsentreringsprosess som medfører nesten fullstendig fjerning av vann og fettfritt melketørstoff. Laktosefritt med en rekke bruksområder.



Bremykt® Flytende

Basert på rapsolje, vann, melkefett og skummet melk.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
1048	TINE® Meierismør Normalsaltet	25 kg
5899	TINE® Meierismør Spesial	25 kg
1045	TINE® Meierismør Syrtet Saltet	25 kg
1157	TINE® Meierismør Syrtet Usaltet	25 kg
1205	TINE® Meierismør Usyrtet Usaltet	25 kg
1119	TINE® Meierismør Normalsaltet	10 kg
6278	TINE® Laktosefri Meierismør	10 kg
1100	TINE® Smør Setertype	10 kg
1347	TINE® Klaret Smør	18 kg spann
1346	TINE® Klaret Smør	4 liter spann
1339	Smørrolje på IBC	900 kg tank *
1349	Smørrolje container	*
6689	Bremykt® Flytende	800 kg tank *
6880	Bremykt® Flytende	18 kg spann *
5595	Bremykt®	2,5 kg spann

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Baking

TINE® Vaniljekrem og TINE® Bakefast Vaniljekrem har et bredt anvendelsesområde innenfor bakeri.

TINE® Sukret Kondensert Melk er et spesialprodukt og kan inngå i produksjon av karamell og toffee.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
3648	TINE® Vaniljekrem	>900 kg tank *
3652	TINE® Bakefast Vaniljekrem	11 kg bag-in-box
3653	TINE® Bakefast Vaniljekrem	2 kg spisspose
3734	TINE® Sukret Kondensert Melk 8 %	1000 kg tank *
3745	TINE® Kremostbase	5 kg spann

Velger du TINE® Bakefast Vaniljekrem får du en vaniljekrem som holder seg stabil under steking.



Vaniljekrem passer ypperlig til bl.a. berlinerboller, muffins, wienerbrød, skoleboller, hvetestenger, linser og eplekaker.



TINE® Vaniljekrem

Produseres med utgangspunkt i helmelk. Denne tilsettes sukker, modifisert stivelse, melkepulver, mysepulver, stabilisator, melkeprotein, gelatin (opprinnelse fra storfe), aroma og farge.



TINE® Bakefast Vaniljekrem

Produseres med utgangspunkt i helmelk, sukker, modifisert stivelse, melkepulver, mysepulver, stabilisator, melkeprotein, gelatin (opprinnelse fra svin), aroma og farge.



TINE® Kremostbase

Utviklet med tanke på anvendelse i kombinasjon med TINE® Kremfløte i fromasjostekaker. Produktet er piskbart og er en blanding av kremost og yoghurt. TINE® Kremostbase kan med stort hell også benyttes i andre kaker eller desserter.



TINE® Sukret Kondensert Melk 8 %

Produseres ved inndamping av lavpasteurisert, fettstandardisert melk tilsatt sukker. Produktet har en gulhvitt farge og søt smak.

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Industri før bestilling.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Pulver

TINE® Pulver er laget av norsk melk som hentes hos små og store gårder rundt om i hele landet. Vi kombinerer god smak med avansert tørketeknologi som gir pulver av ypperste kvalitet.

Pulver fra TINE kan brukes i stedet for, eller i kombinasjon med, fersk vare innenfor de fleste bruksområder. Selv om pulvertypene fremstår tilsynelatende like, kan produktegenskapene være forskjellige.

Visste du at TINE også har en rekke spesialpulver, som pulver av geitemelk, yoghurt og ost?



TINE® Melkepulver kan blant annet brukes i en rekke bearbejdede produkter som f.eks. kjøtt, fisk, supper og sauser, tørrblandinger, bakvarer, iskrem, sjokolade og ferdigretter.



TINE® Mysepulver brukes ofte som tørrstoff i blandingsprodukter av bl.a. kjøtt, fisk, bakst og dressinger og kan også fungere som fett-erstatting fordi det hjelper å holde på saftighet.



TINE® Mysepermeatpulver kan være en prisgunstig erstatting for rent laktosepulver i blant annet bakverk, kjøtt og kryddermikser.



TINE® Kjernemelkpulver og **TINE® Syrnet Kjernemelkpulver** kan bl.a. brukes i kryddermikser, supper, marinader og bakevarer.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
3811	TINE® Skummetmelkpulver	25 kg sekk
3819	TINE® Skummetmelkpulver høyvarmet	25 kg sekk
3838	TINE® Økologisk Skummetmelkpulver	25 kg sekk *
3800	TINE® Melkepulver 20 %	25 kg sekk
3780	TINE® Helmelkspulver 35 %	25 kg sekk
3782	TINE® Fløtepulver 42 %	25 kg sekk
3775	TINE® Yoghurtpulver	25 kg sekk
7011	TINE® Rømmepulver	25 kg sekk
3900	TINE® Ostepulver	20 kg sekk
3910	TINE® Mysepulver	25 kg sekk
4466	TINE® WPC 80	20 kg sekk
5963	TINE® WPC 80 Instant	20 kg sekk
3981	TINE® Mysepermeatpulver	25 kg sekk
3917	TINE® Syrnet Kjernemelkpulver	25 kg sekk
3918	TINE® Kjernemelkpulver	25 kg sekk

Pulverprodukter kan også leveres i storsekk.

(*) Med forbehold om minstevolum.

Ved kjøp av disse produktene forplikter kunden seg til å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata for videresalg til detaljister.

Med forbehold om trykkfeil og endring i sortimentet.

Vi gjør oppmerksom på at noen produkter produseres kun etter at ordre er mottatt, og at ikke alle produkter leveres fra alle TINE-meieriene.



Praktisk informasjon

I våre salgsbetingelser og årlige prisbrev, fremkommer betingelser for produktanvendelse av våre industriprodukter.

Landbruksdirektoratet definerer Industrimarkedet som et marked for innenlands og utenlands salg av melkeprodukter til foredlingsindustri for bruk til fremstilling av annen viderefordlet vare for videresalg til kundegrupper i dagligvaremarkedet eller annen industri.

Melkeprodukter som rapporteres i industrimarkedet må derfor både:

- a) inngå som en av flere råvarer i annet, viderefordlet produkt eller i en ferdig resept – og
- b) det viderefordlede produktet må produseres av foredlingsindustrien for salg til annen industri eller dagligvaremarkedet, som igjen videreselger dette til konsument.

Oppfyller man ikke begge disse betingelsene, skal TINEs produkter kjøpes fra TINE Partner Servering.

Landbruksdirektoratet definerer Dagligvaremarkedet som et marked for innenlands og utenlands salg av melkeprodukter til følgende kundegrupper: detaljister, grossister, storkusholdningskunder, skoler, institusjoner o.l.

Landbruksdirektoratet har bestemt at Bakervarer som produseres for eget utsalg og Storkjøkken som leverer til flere institusjoner skal rapporteres som salg til Dagligvaremarkedet. Dermed skal TINE-produkter til disse markedene kjøpes fra TINE Partner Servering.

Vi ser at ordningen, som forvaltes av Landbruksdirektoratet, kan fremstå noe komplisert og uoversiktlig og ønsker med dette å gi en ny kort innføring i ordningen samt gjenta viktigheten av at dere ligger korrekt plassert i deres kundeforhold med TINE.

Om PU-ordningen

Prisutjevningsordningen (PU) er et politisk virkemiddel for å nå landbrukspolitiske inntektsmål for norske melkeprodusenter. PU forvaltes av Landbruksdirektoratet, som er et direktorat underlagt Landbruks- og matdepartementet.

PU innebærer at meieriaktørene, pålegges en avgift eller mottar et tilskudd på sin produksjon. Avgiften eller tilskuddet bestemmes av hva som skal produseres og hvilket marked produktet skal selges i, eventuelt videreføres i.

PU skiller mellom to markeder: dagligvare og industri. I industrimarkedet brukes det kun tilskudd og tilskuddene er høyere enn i dagligvaremarkedet. Derfor vil en Industrikunde få en lavere pris på f.eks. osten de kjøper fra TINE eller annen leverandør, enn de ville fått om de var en storkusholdningskunde hvor dagligvaresatsen gjelder.

Benytt riktig kundennummer ved rapportering

For å få rett rapportering i PU er det viktig at rett kundennummer benyttes. For å få rett rapportering i PU har derfor alle kunder som trenger det, to kundennumre. Kunden selv må påse at det bestilles på rett kundennummer.

For å overføre eksisterende kundennummer til TINE Partner Servering, eventuelt etablere et ekstra kundennummer i henhold til disse retningslinjene, ta kontakt med kunderegister@tine.no

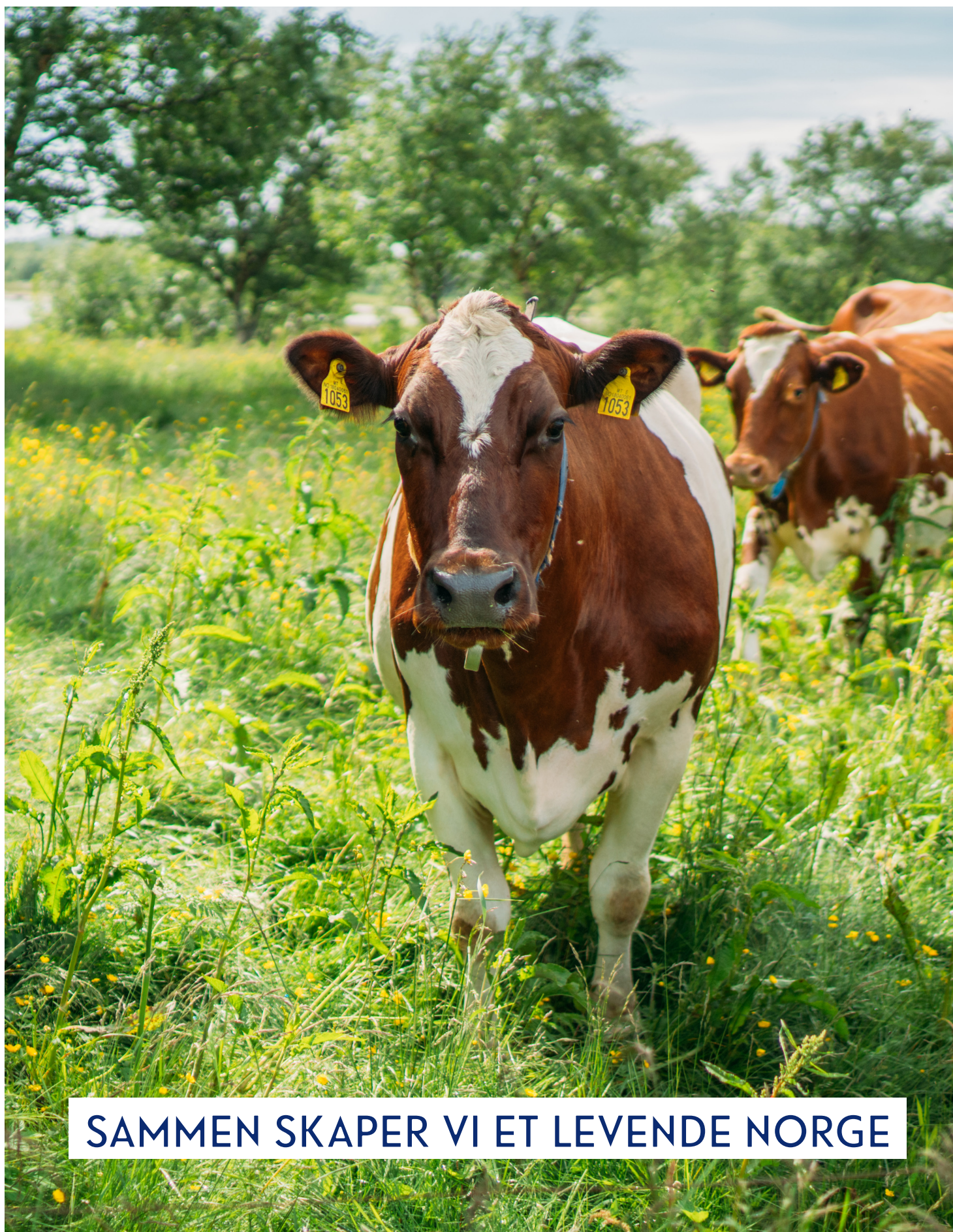


Norges største leverandør av meieribaserte ingredienser til næringsmiddelindustrien



Dine notater

Dine notater



SAMMEN SKAPER VI ET LEVENDE NORGE



Kontakt
industri@tine.no
+47 513 71 513

Besøksadresse: Bedriftsveien 7, 0950 Oslo
Postadresse: Postboks 113 Kalbakken, 0902 Oslo