



Produktguide 2021



Vi bidrar til å styrke din konkurransekraft

TINE Partner 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 Partner.



MEDARBEIDERE I TINE PARTNER INDUSTRI



Christian Thøgersen

Direktør, TINE Partner Industri (interim)

948 41 336

Christian.Thogersen@tine.no



Line W. Nemeth

Forretningssjef Fisk, Kjøtt, Pulver & Leieproduksjon

917 27 741

Line.Wanderas.Nemeth@tine.no



Christian Odgaard

Forretningssjef Ferdigmat

905 36 100

christian.odgaard@tine.no



Knut B. Håkonsen

KAM Kjøtt

414 60 026

Knut.Berge.Hakonsen@tine.no



Steven Blikstad-Løkkevik

KAM Ferdigmat

984 12 389

Steven.Henrik.Blikstad-Lokkevik@tine.no



Hege Bjørgum

KAM Fisk

952 40 356

Hege.Bjorgum@tine.no



Christine H. Høymyr

Forretningssjef Bakeri og Iskrem

900 24 160

Christine.Haslerud.Hoimyr@tine.no



Anja Streitlien

Salgs- og markeds coordinator

938 95 715

anja.streitlien@tine.no



Caroline Ness Bjerke

KAM Bakeri og Iskrem

908 32 818

caroline.bjerke@tine.no



Katinka Arntsen

Fagansvarlig

926 89 262

katinka.arntsen@tine.no

TINE-KARTET NORGE

PR. 01.01.2021

ANTALL MEIERIER

30

ANTALL MEIERIER MED
PRODUKSJON AV

Flytende produkter 11

Faste produkter 11

Spesialprodukter 8

Sentrallager og terminaler 4

TINE® har to sentrallagre og to terminaler.

1. TINE Meieriet Tana

Søtmelk, Kesam®, fløte, melkeringe, rømmekolle, proteinyoghurt, smør, kulturmilk, skummet kulturmilk, lager og distribusjon

2. TINE Meieriet Alta

Søtmelk, fløte, lager og distribusjon

3. TINE Meieriet Storsteinnes

Norvegia®, brunost, nøkkelost, Balsfjord, Ekte hvit geitost, leieproduksjon

4. TINE Terminal Tromsø

Lager og omlasting

5. TINE Meieriet Harstad

Søtmelk, økologisk melk, rømme, fløte, juice, lager og distribusjon

6. TINE Terminal Bodo

Lager og omlasting

7. TINE Meieriet Sandnessjøen

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

8. TINE Meieriet Sømna

Norvegia®: Original, Fyldig og Lettost. Østavind®, norsk gräddost

9. TINE Meieriet Verdal

Norvegia®: original og økologisk, Jarlsberg®, gräddost, smør, Bremykt®, norsk cheddar, tørkede myseprodukter

10. TINE Meieriet Tresfjord

Ridder®, norsk Port Salut

11. TINE Meieriet Selbu

Normanna®, Selbu Blå® – alle varianter, Selbu Norzola®, Kybos, ternet marinert Jarlsberg®

12. TINE Meieriet Tunga

Søt og syrnnet melk, fløte, Biola®, Go'morgen® Yoghurt, økologisk kefir, frokostyoghurt, økologisk melk, lager og distribusjon

13. TINE Sentrallager Heimdal

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

14. TINE Meieriet Elnesvågen

Jarlsberg®, norsk sveitser, nøkkelost, norsk alpeost, Norvegia®

15. TINE Meieriet Ålesund

Søt og syrnnet melk, fløte, Piano® desserter, kremer og sauser, iskaffe, YT®, Sjøkomelk, lager og distribusjon

16. TINE Meieriet Ørsta

Edamer, Kremgo®, Snøfrisk®, TINE® Kremost, kremostbase, leieproduksjon

17. TINE Meieriet Byrkjelo

Norvegia®, brunost, edamer, porsjonspakking Norvegia®

18. TINE Meieriet Vik

Gamlost, Mylsa, bringebærjuice

19. TINE Meieriet Voss

Norvegia®, dravle, leieproduksjon

20. TINE Meieriet Bergen

Søtmelk, fløte, juice, lager og distribusjon

21. TINE Meieriet Dovre

Dovre Ysteri: norsk brie og camembert, Snøhetta

22. TINE Meieriet Frya

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

23. TINE Meieriet Brumunddal

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

24. TINE Meieriet Lom & Skjåk

Brunost, søst- og gommeprodukter

25. TINE Meieriet Sem

Søtmelk, økologisk melk, fløte, lager og distribusjon

26. TINE Meieriet Trysil

Pultost

27. TINE Meieriet Tretten

Smelteost, grøter, desserter, honning

28. TINE Meieriet Oslo

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

29. TINE Meieriet Sola

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

30. TINE Sentrallager Klepp

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

31. TINE Meieriet Jæren

Jarlsberg®, Norvegia®, norsk mozzarella, pizzatopping, smør, Brelett®, smørølje, prim, tørkede myseprodukter

32. TINE Meieriet Kristiansand

Søt og syrnnet melk, fløte, lager og distribusjon

33. TINE Meieriet Setesdal

Rømmegrøt, Ryfylkegome. Smør: økologisk, laktosefritt, krydder- og kuvertsmør, Kviteidsmør, ekstra saltet Setesdalssmør

34. TINE Meieriet Haukeli

Frozen curd, norsk chèvre

35. 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%	Tank 800 L *
4005	TINE® Helmelk 3,5%	Minitank 200 L
23	TINE® Helmelk 3,5%	10 L Bag in box
6251	TINE® Økologisk Helmelk 3,5%	Minitank 200 L
4268	TINE® Lettmelk 1%	Tank 800 L *
4006	TINE® Lettmelk 1%	Minitank 200 L
4269	TINE® Skummet melk	Tank 800 L *
4007	TINE® Skummet melk	Minitank 200 L
254	TINE® Skummet melk	10 L Bag in box
5408	TINE® Økologisk Skummet melk	Tank 800 L *
6445	TINE® Laktosefri Lettmelk 1%	Tank 1000 L *
6442	TINE® Laktosefri Lettmelk 1%	Tank 500 L *
5237	TINE® Laktosefri Lettmelk 1%	10 L Bag in box
6573	TINE® Laktosefri Helmelk 3,5%	10 L Bag in box

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



TINE® Lettmelk
Homogenisert, pasteurisert og fettredusert



TINE® Skummet melk
Pasteurisert, fettfattig med maksimum 0,3% melkefett



TINE® Helmelk
Homogenisert og pasteurisert



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

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Partner 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 lange tradisjoner og har vært brukt i årtusener. Kefir er en av de eldste surmelkestypene, og produktene kefir og yoghurt stammer fra landområdene ved Kaukasus. Ordet kefir er tyrkisk og betyr «behagelig, velsmakende».

Art.nr.	Produkt	Emballasje
4279	TINE® Yoghurt Naturell	Tank 800 KG *
566	TINE® Yoghurt Naturell	Spann 30 KG
6371	TINE® Gresk Yoghurt Naturell	Tank 800 KG *
6370	TINE® Gresk Yoghurt Naturell	Tank 400 KG *
6280	TINE® Gresk Yoghurt Naturell	Spann 2,5 KG
4276	TINE® Økologisk Kefir	Tank 800 KG *
5556	TINE® Økologisk Kefir	Tank 400 KG *
4081	TINE® Økologisk Kefir	Tank 200 KG
4277	TINE® Skummet Kulturmilk	Tank 800 KG *
4008	TINE® Skummet Kulturmilk	Tank 200 KG
4278	TINE® Kulturmilk	Tank 800 KG *
78	TINE® Kulturmilk	Tank 200 KG



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

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



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



TINE® Økologisk Kefir
Produsert på økologisk helmelk. Mild, syrlig og aromatisk kefirsmak.



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



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

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Partner 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

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
4283	TINE® Seterrømme 35%	Tank 800 KG *
5282	TINE® Seterrømme 35%	Tank 400 KG *
4026	TINE® Seterrømme 35%	Spann 5 KG
4281	TINE® Lettrømme 18%	Tank 800 KG *
5281	TINE® Lettrømme 18%	Tank 400 KG *
4025	TINE® Lettrømme 18%	Spann 5 KG
4282	TINE® Crème Fraîche 35%	Tank 800 KG *
4233	TINE® Crème Fraîche 35%	Tank 400 KG *
6536	TINE® Crème Fraîche 18%	Tank 400 KG *
446	TINE® Crème Fraîche 35%	Spann 5 KG

TINE® Seterrømme er hoved- ingrediensen i rømmegrøt og passer utmerket til spekemat.



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



TINE® Lettrømme
Produseres på halvfet fløte som synes 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 synes med melkesyrebakterier. Holdbarheten økes og både konsistens og smak endres.



(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Partner 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® 27% Skorpefri Blokk	1 x 10 KG *
1477	Norvegia® 27% Skorpefri Blokk	2 x 5 KG
1722	Jarlsberg® 27% Skorpefri Blokk	2 x 5 KG
2500	TINE® Taffel Norvegia Blokk	1 x 3,8 KG
6289	TINE® Norsk Alpeost Blokk	1 x 10 KG *
1548	TINE® Mozzarella 23% Blokk	2 x 5 KG
1617	TINE® Nøkkel 27% Skorpefri Blokk	2 x 5 KG
1379	Norvegia® Kvadratskiver Pall	3 x 1,2 KG Helpall
1399	Norvegia® Kvadratskiver	3 x 1,2 KG
1480	Norvegia® 27% Storskive	6 x 550 G
1495	Norvegia® Hotellbrett Skivet	5 x 600 G
1717	Jarlsberg® Kvadratskiver	3 x 1,2 KG
6654	TINE® Norsk Cheddar 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 Partner 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	Revet Norvegia®/Jarlsberg®	2 x 5 KG
2118	Revet Jarlsberg® Pall	2 x 5 KG Helpall
2122	Revet Norvegia®/Jarlsberg® Pall	2 x 5 KG Helpall
2130	Revet Norvegia®/Mozzarella Pall	2 x 5 KG Helpall
6731	Revet Norvegia®	2 x 3 KG
6730	Revet TINE® Pizzaost Original	2 x 3 KG
2739	Revet TINE® Pizzaost American Style	2 x 2,5 KG
2190	Revet TINE® Ost Fyldig Smak	2 x 2,5 KG
1531	Revet TINE® Mozzarella 23 %	2 x 2,5 KG
1537	Revet TINE® Mozzarella 16 %	2 x 2,5 KG
6652	Revet TINE® Norsk Cheddar	2 x 5 KG
4838	Revet Gran Biraghi	10 x 1 KG
2120	Norvegia® 27% Strøost Pall	2 x 5 KG Helpall
8313	TINE® Bakefast Ostesaus	4 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	Ternet Jarlsberg® Pall	2 x 5 KG Helpall
1526	Ternet Jarlsberg®	2 x 5 KG
2124	Ternet Norvegia®	2 x 5 KG
2119	TINE® Ternet Taffel Spezial Pall	2 x 5 KG Helpall
6463	TINE® Ternet Østavind	2 x 5 KG *
6653	TINE® Ternet Norsk Cheddar	2 x 5 KG
5725	Kybos Salatost Naturell	2,5 KG Spann
6773	Kybos Naturell Ternet U/Lake	3 x 1,5 KG Pose



Ternet ost fra TINE® gjør det enkelt å benytte ostene direkte i egen produksjon av f.eks 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 27 %	4	3	2	1
Norvegia 16 %	3	2	2	2
Taffel smelteoster	1	1	1	1

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Partner 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 fersk ost

TINE® har et rikt utvalg av kremoster og ferske oster. En av dem er TINE® Cottage Cheese, en ferskost med svak, syrlig smak. TINE® Cottage Cheese inneholder bare 4,3 % fett, er ikke tilsatt sukker og er svært proteinrik.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
4481	TINE® Kremost Naturell	15 KG Spann
2311	TINE Kremgo'® Naturell	1,8 KG
2406	Snøfrisk®	10 KG Spann
2362	Snøfrisk® Naturell	2 x 1 KG
6760	TINE® Kesam Mager Naturell	15 KG Spann *
672	TINE® Kesam Original	15 KG Spann *
101	TINE® Cottage Cheese Spann	30 KG Spann

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



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



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



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



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

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

1982

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Partner 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 Ola Nordmanns yndlingspålegg og nasjonale stolthet. I tillegg er den nærmest enestående for Norge.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
2825	TINE® Ekte Geitost 27% Løsvekt	10 KG *
2943	TINE® Gudbrandsdalsost Blokk	3 x 4,1 KG
2815	TINE® Gudbrandsdalsost Hotellbrett skivet	5 x 560 G

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



Brunosten **hever smaken** på sauser, gryter og andre matretter.



TINE® Ekte 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.

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 Partner 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 på koking. Fløte er en av de edleste råvarene du kan få til bruk i matlaging og næringsmiddelproduksjon.

TINE® Kremfløte passer ypperlig i ferdigmat, desserter og iskrem.



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

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

Art.nr.	Produkt	Emballasje
4271	TINE® Kremfløte 38%	Tank 800 L *
6120	TINE® Kremfløte 38%	Tank 400 L *
4009	TINE® Kremfløte 38%	Minitank 200 L
4010	TINE® Kremfløte 38%	Minitank 100 L
5290	TINE® Kremfløte 38%	Bag in box 10 L Slim
5238	TINE® Kremfløte Laktosefri	Bag in box 10 L
6446	TINE® Kremfløte Laktosefri	Tank 1000 L *
6443	TINE® Kremfløte Laktosefri	Tank 500 L *
3530	TINE® Fløte Kokestabil m/Salt 18%	Tank >800KG *
3563	TINE® Fløte Kokestabil Std 18%	Tank >800KG *
3567	TINE® Kokestabil Fløte 18%	Bag in box 10 L
3593	TINE® Kokestabil Fløte Uht 18%	Tank <500KG *
4011	TINE® Kremfløte til Iskrem	Tank 200 L
4272	TINE® Kremfløte til Iskrem	Tank 800 L *



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.

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Partner 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 brødskenen hjemme.

Ekte smør - ekte smak, ekte glede.



Flytende Bremykt®

Basert på rapsolje, vann, melkefett og skummet melk.



TINE® Smør Syrnet, usaltet

produseres med utgangspunkt i fløte syrnet med en kultur av melkesyre bakterier.



TINE® Smør Usyrnet, usaltet

Produseres av fløte.



TINE® Smør Normalsaltet

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



TINE® Klaret Smør

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

Art.nr.	Produkt	Emballasje
---------	---------	------------

1048	TINE® Smør	25 KG
------	------------	-------

5899	TINE® Smør Spesial	25 KG
------	--------------------	-------

1045	TINE® Smør Syrnet/Saltet	25 KG
------	--------------------------	-------

1157	TINE® Smør Syr.Usalt Industri	25 KG
------	-------------------------------	-------

1205	TINE® Smør Usy.Usalt Industri	25 KG
------	-------------------------------	-------

1119	TINE® Smør Normalsaltet	10 KG
------	-------------------------	-------

1100	TINE® Smør Setertype	10 KG
------	----------------------	-------

6278	TINE® Smør Laktosefritt	10 KG
------	-------------------------	-------

1347	TINE® Klaret Smør	Spann 18 KG
------	-------------------	-------------

1346	TINE® Klaret Smør	Spann 4 L
------	-------------------	-----------

6402	TINE® Kryddersmør	5 KG
------	-------------------	------

6689	Flytende Bremykt®	Tank 800 KG	*
------	-------------------	-------------	---

6880	Flytende Bremykt®	Spann 18 KG	
------	-------------------	-------------	--

5595	Bremykt®	Spann 2,5 KG	
------	----------	--------------	--

(*) Forutsetter en avklaring/avtale med TINE Partner 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 Tank	Tank >900KG *
3652	TINE® Bakefast Vaniljekrem	Bag in box 11 KG
3653	TINE® Bakefast Vaniljekrem	Spisspose 2 KG
3734	TINE® Sukret Kondensert Melk 8%	Tank *
3745	TINE® Kremostbase Spann	5 KG Spann

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



Vaniljekrem passer ypperlig til 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 storfe), 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® Bakefast Vaniljekrem

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



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 Partner 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

Fersk melk og melkepulver er, ut fra tørrstoffinnholdet, identiske produkter. Forskjellen ligger i vanninnhold og prosessering.

I prinsippet kan produktene byttes ut med hverandre ved å justere vannmengden. Selv om næringsinnholdet er tilnærmet det samme, kan det likevel være store forskjeller i produkttegenskapene.



TINE® Melkepulver

Kan benyttes i stedet for melk i for eksempel tørre mikser



TINE® Mysepulver

Kan erstatte deler av skummetmelkepulver



TINE® Mysepermeatpulver

Består hovedsakelig av laktose og kan derfor i mange applikasjoner erstatte mysepulver og laktose.



TINE® Kjernemelkepulver

Inneholder fosfolipider som gir ekstra emulgerende egenskaper.

Art.nr.	Produkt	Emballasje
---------	---------	------------

3811	TINE® Skummetmelkepulver	Sekk 25 KG
------	--------------------------	------------

3819	TINE® Sk.melkepulver Høyvarmet	Sekk 25 KG
------	--------------------------------	------------

3838	TINE® Økologisk Sk.melkepulver	Sekk 25 KG	**
------	--------------------------------	------------	----

3800	TINE® Melkepulver 20%	Sekk 25 KG
------	-----------------------	------------

3826	TINE® Melkepulver 24%	Sekk 25 KG
------	-----------------------	------------

3780	TINE® Helmelkepulver 35%	Sekk 25 KG
------	--------------------------	------------

3782	TINE® Fløtepulver 42%	Sekk 25 KG
------	-----------------------	------------

3775	TINE® Yoghurtpulver	Sekk 25 KG
------	---------------------	------------

3900	TINE® Ostepulver	Sekk 20 KG
------	------------------	------------

3910	TINE® Mysepulver	Sekk 25 KG
------	------------------	------------

4466	TINE® WPC 80	Sekk 25 KG
------	--------------	------------

5963	TINE® WPC 80 Instant	Sekk 20 KG
------	----------------------	------------

3981	TINE® Mysepermeatpulver	Sekk 25 KG
------	-------------------------	------------

3917	TINE® Syrnet Kjernemelkepulver	Sekk 25 KG
------	--------------------------------	------------

3918	TINE® Søt Kjernemelkepulver	Sekk 25 KG
------	-----------------------------	------------

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.

Som kunde av TINE Partner Industri forplikter kunden seg til:

- 1) Å benytte produktene kun som råvare/ingrediens i egen industriell produksjon av ferdigprodukter i form av hel- eller halvfabrikata.
- 2) Å selge produktene videre til andre forretningsaktører for eksempel:
 - a. dagligvarebutikker, nettbutikker eller KBS eller
 - b. annen industri. Det kan for eksempel være i form av halvfabrikata som en annen aktør skal bruke som ingrediens i et eller flere produkter.

Meieriprodukter som skal benyttes som råvare/ingrediens i produkter som selges direkte til forbruker via eget utsalg til institusjoner, hotell, restaurant eller catering må kjøpes fra TINE Partner Servering (storhusholdning).

Vi ser at ordningen, som forvaltes av Landsbruksdirektoratet, 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 storhusholdningskunde 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 kundenumre. 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



Kontakt
industri@tine.no
+47 513 71 513

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