



Kjøttdeig Økonomi 1kg frys

0 KG

Saftig, smakfull og allsidig – en kjøttdeig med ekte kjøttsmak for mat med karakter. Denne ferske storfe kjøttdeigen med 21 % fettinnhold gir deg den perfekte balansen mellom smak, saftighet og tekstur. Med høyere fettandel enn standard kjøttdeig, egner den seg spesielt godt til retter der fylde og smak står i sentrum. Det gjør den til et førstevalg for burgere, kjøttboller, taco og langkokte gryter. Det høye fettinnholdet gir en dypere kjøttsmak og gjør kjøttdeigen ekstra saftig under varmebehandling. Fettet fungerer også som bærer for krydder og urter, noe som gjør det lettere å utvikle rike, komplekse smaker i både enkle og avanserte retter. Konsistensen er grovmalt og lett å forme – perfekt til både hverdagsmat og restaurantbruk.

Varenummer: 800095 | EPD-nummer: | GTIN: 07059360000079



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff selected

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 233 76 220

post@wulffco.no

www.wulffco.no

**230 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff selected**

Ingredienser

Storfe

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	807 kJ/ 194 kcal
Fett	21,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,20 g
- Enumettede fettsyrer	6,10 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	800095
EPD-nummer	
GTIN	07059360000079
GTIN2	97059368092000
GTIN3	97059368000821
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	28.11.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	14 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

