

Hvalbiff

Renskåret hvalkjøtt av vågehval. 2 kg stk i 12 kg krt

Varenummer: 811 | EPD-nummer: 4612347 | GTIN: 70559500081112

PRODUSENT:
Edward Johnsen AS

VAREMERKE:
Møremat

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 930 33 123
reng@online.no
www.edwardjohnsen.no

52 produkter i databasen

Se flere produkter fra Møremat

Ingredienser

Hvalkjøtt

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 02.11.2026

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	488 kJ/ 117 kcal
Fett	2,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	23,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kjøttspesialiteter, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	811
EPD-nummer	4612347
GTIN	70559500081112
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.08.2017
Oppdatert dato	28.08.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	-45 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	590 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 02.11.2026