



## Storfe ytrefilet marmorert

Marmorert ytrefilet av storfe er et førsteklasses stykkekjøtt som kombinerer mørhet med en balansert og rik smak. Dette kjøttstykket har en fin marmorering som gjør det ekstra saftig og smakfull ved tilberedning. Ytrefileten kommer fra oksens ryggparti, noe som gir kjøttet en naturlig mørt konsistens, samtidig som det har en fyldig kjøttsmak. Ytrefileten egner seg perfekt for både grilling, steking og ovnsbaking. Dette er et ideelt valg for de som ønsker en førsteklasses biffopplevelse.

Varenummer: 100069 | EPD-nummer: | GTIN: 97059310006932



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff selected

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 233 76 220  
[post@wulffco.no](mailto:post@wulffco.no)  
[www.wulffco.no](http://www.wulffco.no)

**230 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Wulff selected**

## Ingredienser

Storfe ytrefilet

## 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	462 kJ/ 109 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,20 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	100069
EPD-nummer	
GTIN	97059310006932
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.01.2022
Oppdatert dato	11.11.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
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>