



## Kalv ytrefilet, fersk norsk

3 kg

Mild, mør og delikat – norsk ytrefilet av kalv for det profesjonelle kjøkken. Kalv ytrefilet er en eksklusiv råvare med lys kjøttfarge, lav fettmengde og usedvanlig mør konsistens. Dette stykket kommer fra ryggdelen på unge norske kalver som har blitt foret på melk og kraftfôr, og er kjent for sin milde smak og fine struktur. Perfekt til klassiske retter som kalv med salvie, kalvefilet med kremet saus eller sous vide. Kalveytrefilet er godt egnet for restauranter og delikatesseutsalg som ønsker en premium råvare med høy presisjon og elegant smak. Stykket er håndskåret og mørnet – klar for å imponere både på tallerkenen og i munnen.

Varenummer: 100041 | EPD-nummer: | GTIN: 97059360000188



**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

Renskáret ytrefilet av kalv

## 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	446 kJ/ 107 kcal
Fett	2,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	100041
EPD-nummer	
GTIN	97059360000188
GTIN2	2353601008585
GTIN3	
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	18.12.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-1 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	47 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>