



## Svin flatbiff, frys

0 KG

Mørt og magert svinekjøtt – allsidig stykningsdel for både hverdagsmat og selskapsretter Svin flatbiff er et magert og mørt stykke som sitter på bakparten av grisen, nær lår og skinke. Dette stykket er naturlig fettfattig, og er et populært valg for både profesjonelle kokker og kvalitetsbevisste hjemmekokker som ønsker et allsidig svinekjøtt til en rekke ulike retter. Flatbiffen er fryst ned for optimal holdbarhet, og kommer i hele eller delte biter – klar til å brukes direkte i gryter, woker, helsteking eller som biffer. Svin flatbiff, fryst er en pålitelig, fleksibel og økonomisk råvare – et kjøttstykke som kan brukes på utallige måter, med høy kundetilfredshet i både restaurant og detaljhandel.

Varenummer: 250190 | EPD-nummer: | GTIN: 97059360000553



**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

Svin

## 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	437 kJ/ 103 kcal
Fett	1,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
- Enumettede fettsyrer	0,70 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	250190
EPD-nummer	
GTIN	97059360000553
GTIN2	7059362501901
GTIN3	97071451016809
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	22.04.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	-28 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

