

# Kalv entrecote, fersk norsk

3 kg

Entrecôte er den fremste delen av kamstykket. Kjøttet er mørt og har fin fettfordeling som gjør det saftig og velsmakende.

Varenummer: 100045 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361000453

**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

Kalv

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: 25.11.2026

# 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 | 592 kJ/ 141 kcal |
| Fett | 5,70 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 2,60 g |
| - Enumettede fettsyrer | 2,10 g |
| hvorav | |
| - Flerumettede fettsyrer | 0,20 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 22,00 g |
| Salt | 0,20 g |
| * av daglig referanse inntak | |

# Produktinformasjon

| | |
|---|---|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Kjøtt- og fjærfeprodukter |
| Varenummer | 100045 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 97059361000453 |
| GTIN2 | 2353601223209 |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 21.11.2016 |
| Oppdatert dato | 09.12.2025 |

# Oppbevaring

| | |
|---|---|
| Temperatur, min | 1 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 47 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 15 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: 25.11.2026

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: 25.11.2026