



storfekjøtt, ternet

3 kilo

Hørygg brukes til norske klassikere som ferskt kjøtt og suppe, brennsnut og lapskaus, men også til franske Boeuf Bourguignon som er en super gjesterett. Hørygg kvernes også til premium hamburgere, da kjøttet har meget god smak. Kjøtt av hørygg må trekke i vann/kraft på 85-90 °C i 2-2,5 timer for å bli godt og mørt.

Varenummer: 100048 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361000484



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

Renskáret kalv hørygg

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	679 kJ/ 162 kcal
Fett	9,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,10 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,90 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	100048
EPD-nummer	
GTIN	97059361000484
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	31.03.2020
Oppdatert dato	26.06.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-1 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	30 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	4 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>