

Storfe shortribs Norsk Fersk

Kraftig, smakfullt og rikt marmorert – et biffstykke med ekte karakter Norske ferske storfe shortribs er et klassisk, kjøttfullt stykke fra storfets bryst og ribbeparti. Dette kjøttet er kjent for sin kraftige smak, grove struktur og saftighet – takket være høy andel bindevev og naturlig fettmarmorering. Shortribs egner seg spesielt godt til lang tilberedning: braisering, slow cooking, grilling eller sous vide. Storfe Shortribs Norsk Fersk er et råvarevalg for den som vil ha ekte kjøttsmak og et kraftig, tradisjonsrikt stykke med moderne anvendelsesmuligheter. Like godt egnet i restaurantkjøkken som ved hjemmets gryter.

Varenummer: 100049 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361000491

PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff & Co

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 233 76 220
post@wulffco.no
www.wulffco.no

1858 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff & Co

Ingredienser

Storfe

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: 31.10.2026

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	1 171 kJ/ 280 kcal
Fett	23,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	100049
EPD-nummer	
GTIN	97059361000491
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.06.2025
Oppdatert dato	17.06.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	*Ikke oppgitt*
Temperatur, max.	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, total	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
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: 31.10.2026