



Storfe entrecote marmorert

En klassiker blant biffkjennere – saftig, smakfull og rikt marmorert for maksimal spiseopplevelse. Denne entrecôten kommer fra kvalitetsutskjæringer av storfe og kjennetegnes av sin naturlige marmorering – små fettårer som går gjennom kjøttet og gir saftighet, mørhet og en dyp kjøttsmak. Dette er biffen for deg som vil ha en fyldigere og mer intens smaksopplevelse enn ytrefilet, og samtidig nyte mørheten fra det mest ettertraktede stykket på dyret. Entrecôten er kjent for sin rike kjøttsmak og ekstra saftighet. Den naturlige marmoreringen smelter under steking og tilfører både smak og fuktighet til kjøttet. Resultatet er et biffstykke som er mørt, kraftig og fullverdig – en favoritt både blant kokker og kjøttelskere.

Varenummer: 100068 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361000682



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

Storfe entrecote

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
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,40 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	
Varenummer	100068
EPD-nummer	
GTIN	97059361000682
GTIN2	97059361512103
GTIN3	
Opprettet dato	31.01.2022
Oppdatert dato	16.06.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-28 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	720 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>