



Storfe hørygg uten ben

0 KG

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: 100081 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361000811



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 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
- Enumettede fettsyrer	3,40 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,90 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	100081
EPD-nummer	
GTIN	97059361000811
GTIN2	97073498100206
GTIN3	2304107600001
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	23.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	1 grader (C)
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	15 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	14 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

