



Storfe Entrecote marmorert Aasheim

Entrecote av norsk storfe, et saftig og smakfullt stykke kjøtt som er kjent for sin marmorering og mørhet. Passer perfekt for steking og grilling, og egner seg godt til både hverdagsretter og festmåltider. Marmoreringen smelter når kjøttet stekes eller grilles og tilfører en dybde av smak som løfter enhver rett.

Varenummer: 100123 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361001238



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

235 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Wulff selected

Ingredienser

Storfe 100 %

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	840 kJ/ 201 kcal
Fett	13,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Storfekjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	100123
EPD-nummer	
GTIN	97059361001238
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.02.2020
Oppdatert dato	11.11.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	7 grader (C)
Temperatur, max.	1 grader (C)
Holdbarhet, total	28 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	5 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>