



Storfe ytrefilet 3,5+ fersk Aasheim

Denne norske ytrefileten fra Aasheim er et førsteklasses stykke storfekjøtt med høy mørhetsgrad og tydelig kjøttsmak. Fileten er kalibrert til 3,5 kg eller mer, noe som gjør den ideell for profesjonell kjøkkenbruk og presentasjon av helgrillede eller porsjonerte biffer. Som et rent og magert stykke fra ryggen på storfe, har ytrefileten lite bindevev og god kjøttfylde, noe som gjør den enkel å håndtere og populær i både klassisk og moderne gastronomi.

Varenummer: 100127 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361001276



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

**1776 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff & Co**

Ingredienser

Storfe

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	650 kJ/ 155 kcal
Fett	6,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,50 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	100127
EPD-nummer	
GTIN	97059361001276
GTIN2	2304104000002
GTIN3	
Opprettet dato	27.06.2025
Oppdatert dato	24.03.2026

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