



## Storfe entrecote Aasheim, fersk

Fersk entrecôte fra norsk storfe, kjent for sin fine marmorering som gir ekstra smak og saftighet. Stykket er skåret fra ryggpartiet og har en balansert kombinasjon av magert kjøtt og fett, noe som gjør det ideelt for grilling, steking i panne eller helsteking. Entrecôte fra Aasheim gir et mørt og smakfullt resultat som passer perfekt til både hverdagsmiddager og spesielle anledninger.

Varenummer: 100131 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361001313



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff & Co

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 233 76 220  
[post@wulffco.no](mailto:post@wulffco.no)  
[www.wulffco.no](http://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	920 kJ/ 220 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 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	100131
EPD-nummer	
GTIN	97059361001313
GTIN2	2304114000009
GTIN3	
Opprettet dato	13.08.2025
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