



## Storfe Entrecote i bit ARG Angus frys

Denne entrecôte i bit stammer fra Angus storfe av høy kvalitet, oppvokst på Argentinas rike beitemarker. Angus-rasen er kjent for sin overlegne kjøttmarmorering, som gir en saftig, mørk og smakfull entrecôte med fyldig umamismak. Produktet leveres frossent for å bevare ferskhet, kvalitet og smak, og gir kokker og kjøkken fleksibilitet i håndtering og tilberedning. Entrecôte fra Angus storfe har en rik, kraftfull smak og en fin balanse mellom magert kjøtt og fettmarmorering som gir saftighet og mørhet. Kjøttet har en fin tekstur som smelter i munnen ved riktig tilberedning, og passer utmerket til både klassiske biffer og mer avanserte kjøttretter.

Varenummer: 100161 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361001610



**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	921 kJ/ 220 kcal
Fett	15,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	23,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Argentina
Opphavsland	Argentina
Varegruppe	
Varenummer	100161
EPD-nummer	
GTIN	97059361001610
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	16.06.2025
Oppdatert dato	16.06.2025

## Oppbevaring

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