



Storfe Ytrefilet i bit Arg Angus frys

Storfe Ytrefilet i Bit – Angus, Frossen, Argentina Mør, smakfull og klassisk – premium ytrefilet fra gressfôret Angus-fe i Argentina Denne storfeytrefileten er skåret fra førsteklasses Angus-fe fra Argentina, et av verdens mest anerkjente kjøttland. Kjøttet er frosset ned i hel bit for maksimal fleksibilitet og lagringsstabilitet, og har et jevnt snitt med fin struktur, moderat marmorering og mild kjøttsmak. Ytrefileten er et klassisk biffstykke – mør og saftig uten å være for fet, og passer utmerket til grilling, steking, sous vide og helsteking. Dette er et ideelt produkt for restauranter, kjøttdisker eller cateringvirksomheter som ønsker høy og stabil kvalitet. Ytrefilet fra argentinsk Angus er et utmerket valg for den som ønsker klassisk biffkvalitet med pålitelig mørhet, god smak og fleksibel bruk – til en konkurransedyktig pris.

Varenummer: 100162 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361001627



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

1761 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	670 kJ/ 160 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,50 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Argentina
Opphavsland	Argentina
Varegruppe	
Varenummer	100162
EPD-nummer	
GTIN	97059361001627
GTIN2	97059360010026
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2025
Oppdatert dato	26.11.2025

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>