



## Storfe grytekjøtt bankekjøtt

Bankekjøtt – også kalt grytekjøtt – er et rent kjøttstykke skåret fra storfekjøttets lår- eller bogparti, med naturlig struktur og noe bindevev som brytes ned ved langtidskoking. Dette er en råvare med mye smak og riktig tekstur til tradisjonell norsk husmannskost og gryteretter fra hele verden. Dette er et magert kjøtt med fast fiberstruktur og naturlig bindevev, som gir mye smak ved langtidskoking. Kjøttet blir mørt og saftig når det får god tid i gryta, og gir en fyldig kraft til retten. Det egner seg svært godt til gryter med saus og kraft, da det både trekker til seg og avgir smak over tid.

Varenummer: 100402 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361004024



**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	753 kJ/ 180 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	100402
EPD-nummer	
GTIN	97059361004024
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>