



## Storfe entrecotekam wagyu A4, korte ben, AUS

Denne entrecotekammen kommer fra australsk Wagyu storfe med marmorering på A4-nivå, som sikrer en unik kombinasjon av mørhet og intens smak. Stykket inkluderer korte ben, noe som både gir et imponerende utseende ved servering og bidrar til ekstra smak under tilberedning. Benet holder på saftigheten under varmebehandling, og marmoreringen gjør kjøttet smørmørt med rik, nøtteaktig aroma. Perfekt til både slow cooking og helgrilling.

Varenummer: 102100 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361021007



**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)

**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	1 255 kJ/ 300 kcal
Fett	25,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Australia
Opphavsland	Australia
Varegruppe	
Varenummer	102100
EPD-nummer	
GTIN	97059361021007
GTIN2	99324486361030
GTIN3	
Opprettet dato	12.08.2025
Oppdatert dato	09.12.2025

## 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