

Storfe Côte de Boeuf 800g Greater Omaha

Côte de Boeuf er entrecôte med bein. Dette gir enda mer smak til kjøttet. Tre ord: Mørt, saftig og marmorert. Greater Omaha er verdenskjent for sin skyhøye kvalitet. De produserer black angus okser som spiser mais minimum 150 dager. Kombinasjonen av mørhet fra både rasen og alderen på dyret, med marmoreringen fra maisforet gjør at denne biffen holder aller høyeste kvalitet! Bedre biff enn dette skal du lete lenge etter.

Varenummer: 110056 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361100566

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

1858 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff & Co

Ingredienser

Storfe

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026

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	506 kJ/ 121 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	USA
Opphavsland	USA
Varegruppe	
Varenummer	110056
EPD-nummer	
GTIN	97059361100566
GTIN2	70593611005636
GTIN3	
Opprettet dato	19.07.2024
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*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026