



Storfe ytrefilet 450g Greater Omaha

Ytrefilet er det stykket fra ryggen på dyret som har mest smak. Mørt, saftig og godt marmorert. Denne biffen er intet unntak. Greater Omaha er verdenskjent for sin skyhøye kvalitet. De produserer Black Angus okser som spiser mais minimum 180 dager. Kombinasjonen av mørhet fra både rasen og alderen på dyret, med marmoreringen fra maisforet gjør at denne biffen holder aller høyeste kvalitet.

Varenummer: 110058 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361100580



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

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	462 kJ/ 110 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,02 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	USA
Opphavsland	USA
Varegruppe	
Varenummer	110058
EPD-nummer	
GTIN	97059361100580
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	08.07.2024
Oppdatert dato	08.07.2024

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>