



## STORFE BRISKET NATURELL SOUSVIDE 4x ca 1.6 kg

Dette er et ferdig tilberedt stykke av storfets bryst (brisket), kokt sous vide for maksimal mørhet og saftighet. Ved å langtidskoke kjøttet ved lav temperatur, bevares både struktur og smak, samtidig som bindevevet brytes ned for en smørmør konsistens. Produktet er naturellt, uten marinade eller krydder, slik at det enkelt kan tilpasses ulike menyer og smakspreferanser. Stykningsdel – Brisket (storfe bryst): Brisket er hentet fra den nedre fremre delen av dyret, mellom forbeina. Det er et muskuløst og grovfibret kjøttstykke med mye bindevev og naturlig fett. I rå tilstand er det seigt, men egner seg svært godt til langtidskoking, hvor det utvikler dyp kjøttsmak og en silkemyk tekstur.

Varenummer: 150005 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361500052



**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	980 kJ/ 234 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,40 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	150005
EPD-nummer	
GTIN	97059361500052
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.06.2025
Oppdatert dato	26.06.2025

## 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>