



## Storfe shortribs Irland

Disse shortribsene fra irsk storfe er et premium kjøttprodukt med god fettmarmorering, rike kjøttfibre og dype smaker. Skåret fra de korte ribbene (short ribs), er de tykke, kjøttrike og benholdige – noe som gir både saftighet og struktur ved riktig tilberedning. Irsk storfe er kjent for sin grasfødte diett, naturlige vekst og høy kjøttkvalitet, og gir et produkt med både karakter og konsistens. Shortribs passer perfekt til langtidskoking, sous vide, BBQ eller klassiske gryteretter.

Varenummer: 150097 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361500977



**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	1 338 kJ/ 320 kcal
Fett	26,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	20,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Irland
Opphavsland	Irland
Varegruppe	
Varenummer	150097
EPD-nummer	
GTIN	97059361500977
GTIN2	95397012585655
GTIN3	
Opprettet dato	16.06.2025
Oppdatert dato	01.12.2025

## 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>