



## Kalvelever milkfed, import

15 kilo

Denne kalveleveren er en delikatesse, kjent for sin milde smak og møre konsistens. Det at kalven er foret på hovedsakelig morsmelk gjør at levermaken ikke er like stram, og ikke minst får kjøttet en naturlig mykhet.

Varenummer: 151098 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361510983



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff selected

**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)

**230 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Wulff selected**

## Ingredienser

Gjøkalvelever fryst import

## 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	535 kJ/ 128 kcal
Fett	3,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	4,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	151098
EPD-nummer	
GTIN	97059361510983
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	31.03.2020
Oppdatert dato	04.11.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	750 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	10 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>