



Storfe indrefilet 1-1,6 Frys

Mør, saftig og allsidig – klassikeren blant stykningsdeler. Indrefilet av storfe er den mest eksklusive og møre delen av dyret, og denne frysede varianten leveres i hele fileter på mellom 1 og 1,6 kg – ideell for både profesjonell kjøkkenbruk og delikatesseutsalg. Stykket er renskåret og klar for videre tilberedning, perfekt til retter som tournedos, biff wellington, indrefilet med peppersaus eller carpaccio. Kjøttet har en jevn struktur, lav fettprosent og en mild, ren smak. Frysebehandlingen sikrer lang holdbarhet uten å gå på bekostning av kvalitet, og det tiner ut med høy mørhet og lite væsketap.

Varenummer: 151109 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361511096



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	502 kJ/ 120 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	151109
EPD-nummer	
GTIN	97059361511096
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>