



Kalv indrefilet, fryst import

10 kilo

Ekstra mør og delikat kalvefilet – en førsteklasses råvare for det profesjonelle kjøkken Kalv indrefilet er en av de mest eksklusive og ettertraktede stykningsdelene, kjent for sin ekstreme mørhet, fine tekstur og milde, rene smak. Dette produktet er frosset for å bevare kvalitet og holdbarhet, og kommer fra unge, melkefødte kalver fra utvalgte europeiske produsenter med høye krav til dyrevelferd og kjøttkvalitet. Kalv indrefilet er ekstremt mørt og har en delikat smak som ligger et sted mellom storfe og svin, men med en mykere, mer subtil karakter. Kjøttet har svært lavt fettinnhold og en lys rosa farge. Det egner seg ypperlig til elegante retter hvor smaken av råvaren skal stå i fokus – gjerne med en enkel saus eller en aromatisk puré som tilbehør.

Varenummer: 151110 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361511102



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff selected

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 233 76 220

post@wulffco.no

www.wulffco.no

**230 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff selected**

Ingredienser

Kalv indrefilet renskåret

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	446 kJ/ 106 kcal
Fett	2,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
- Enumettede fettsyrer	0,90 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Ophavsland	Nederland
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	151110
EPD-nummer	
GTIN	97059361511102
GTIN2	52819222250217
GTIN3	
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	27.11.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

