

Kalv Flatbiff Import Fryst

Kalv Flatbiff er et premium kjøttstykke hentet fra den bakre delen av dyret, nærmere bestemt fra låret. Flatbiffen er kjent for sin fine struktur, magre profil og delikate smak. Den er naturlig mørt, og med riktig tilberedning kan kjøttet bli utrolig saftig og smakfullt. Dette stykket er spesielt godt egnet til retter som krever rask tilberedning, som biffer, schnitzler eller carpaccio, men det kan også brukes til gryteretter og steker for mer tidkrevende matlaging. Kalv Flatbiff er ideelt for å absorbere krydder og marinader, og gir et sofistikert preg til måltidet.

Varenummer: 151112 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361511126

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

1858 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff & Co

Ingredienser

Kalv

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026

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/ 107 kcal
Fett	2,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	
Varenummer	151112
EPD-nummer	
GTIN	97059361511126
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	05.12.2024
Oppdatert dato	06.01.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	*Ikke oppgitt*
Temperatur, max.	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, total	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026