

Kalv entrecote gjøkalv

Kalv entrecôte av gjøkalv er et utsøkt kjøttstykke hentet fra ryggpartiet mellom høyrygg og ytrefilet. Det kjennetegnes av sin fine marmorering – små, jevnt fordelte fettårer som smelter under tilberedning og gir kjøttet saftighet, rik smak og silkemyk konsistens. Sammenlignet med vanlig storfe entrecôte er kalvekjøttet lysere, mildere i smaken og mer delikat i teksturen. Det er perfekt for deg som setter pris på balanserte smaker og en elegant munnfølelse. Når kjøttet kommer fra gjøkalv – unge okser som har fått gro naturlig over tid – får man et unikt kompromiss: den milde karakteren fra kalv og den utviklede smaken fra eldre dyr.

Varenummer: 151141 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361511416

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

Entrecote av kalv gjøkalv.

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	592 kJ/ 141 kcal
Fett	5,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,60 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,40 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	Kalvekjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	151141
EPD-nummer	
GTIN	97059361511416
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.04.2023
Oppdatert dato	20.06.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	7 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	7 dager

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