



Storfe kjaker Røros fryst

Kjake fra storfe er marmorert, saftig og smakfullt kjøtt. Storfekjaken er tyggemuskelen til dyret og sitter langs kjeven. Den blir skåret ut som en hel muskel. Kjøttets egenskaper kan sammenlignes med skank og trenger god tid på å godgjøre seg i gryta. Men, når den er ferdig er kjøttet fantastisk mørt og godt!

Varenummer: 151166 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361511669



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

Kjaker av 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 | 585 kJ/ 140 kcal |
| Fett | 5,70 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 2,80 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 22,00 g |
| Salt | 0,20 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 151166 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 97059361511669 |
| GTIN2 | 97021990231805 |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 14.06.2024 |
| Oppdatert dato | 27.11.2025 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -18 grader (C) |
| Temperatur, max. | -24 grader (C) |
| 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) | 4 dager |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |