



## Storfe ytrefilet 3,5+ frys aash Norsk

Denne hele ytrefileten på 3,5 kg eller mer er produsert av norsk storfe fra Aasheim Kjøtt – kjent for høy faglig standard og råvarekvalitet. Ytrefilet er en av de mest populære stukkingsdelene på storfe, og kombinerer ren smak, lavt fettinnhold og god mørhet. Fileten kommer ferdig trimmet og frosset, i hel bit, og gir utmerket fleksibilitet for egen porsjonering. Dette er en ideell råvare for profesjonelle kjøkken, restaurant, catering eller slakterdisk – både til biffretter, roastbiff og spesialkutt som tournedos og biffsnadder. Norsk opprinnelse gir trygghet for god dyrevelferd, bærekraftig produksjon og en naturlig utviklet smak.

Varenummer: 151201 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361512017



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff & Co

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 233 76 220  
[post@wulffco.no](mailto:post@wulffco.no)  
[www.wulffco.no](http://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	630 kJ/ 151 kcal
Fett	6,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,50 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	151201
EPD-nummer	
GTIN	97059361512017
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	24.06.2025
Oppdatert dato	24.06.2025

## 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>