



Storfe ytre greater omaha

Ytrefilet er det stykket fra ryggen på dyret som har mest smak. Mørt, saftig og godt marmorert. Denne biffen er intet unntak. Greater Omaha er verdenskjent for sin skyhøye kvalitet. De produserer Black Angus okser som spiser mais minimum 180 dager. Kombinasjonen av mørhet fra både rasen og alderen på dyret, med marmoreringen fra maisforet gjør at denne biffen holder aller høyeste kvalitet. Utrolig god, og nærmest smelter i munnen.

Varenummer: 151207 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361512079



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

284 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Wulff selected

Ingredienser

Storfe ytrefilet

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	462 kJ/ 109 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,20 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	USA
Opphavsland	USA
Varegruppe	
Varenummer	151207
EPD-nummer	
GTIN	97059361512079
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.01.2022
Oppdatert dato	26.04.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-28 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	720 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>