

Storfe ytre greater omaha

Ytrefilet fra Greater Omaha er et førsteklasses kjøttstykke hentet fra en av USAs mest anerkjente produsenter. Dette stykket kombinerer mørhet, marmorering og kraftig biffsmak på en måte som gjør det til en favoritt blant kokker og kjøttkjennere. Greater Omaha står for høy standard på dyrevelferd, fôring og kjøttkvalitet – og resultatet er biff i verdensklasse. Ytrefilet er kjent for sin balanserte smak og saftige kjøttstruktur. Kornfôringen gir et høyere fettinnhold og bedre marmorering enn gressfôret storfe, noe som gir en saftigere og mer smakfull biff. Ytrefilet har god tyggemotstand, men likevel mør – perfekt for gjester som ønsker smak og kvalitet i samme rett.

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

230 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff selected

Ingredienser

Storfe ytrefilet

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	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	7059361100587
GTIN3	
Opprettet dato	28.01.2022
Oppdatert dato	18.12.2025

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)	*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