

Storfe ytrefilet wagyu A4 AUS

Denne ytrefileten kommer fra australsk fullblods Wagyu-fe, kjent for sin usedvanlig høye marmorering, mørhet og fyldige smak. Kjøttet klassifiseres som A4 på den japanske marmorering-skalaen (BMS – Beef Marbling Score), som indikerer et høyt innhold av intramuskulært fett, noe som gir en smørmyk tekstur og eksepsjonell saftighet. Ytrefileten (striploin) er et langstrakt og mørt stykke fra ryggpartiet, med en naturlig fettkappe som beskytter kjøttet under tilberedning. Dette stykket er perfekt til grill, stekepanne eller sous vide, og egner seg godt både som helstek eller i tykke biffer.

Varenummer: 151211 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361512116

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

Storfe

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	1 500 kJ/ 359 kcal
Fett	35,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	15,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	20,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Australia
Opphavsland	Australia
Varegruppe	
Varenummer	151211
EPD-nummer	
GTIN	97059361512116
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	27.06.2025
Oppdatert dato	27.06.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	*Ikke oppgitt*
Temperatur, max.	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, total	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
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