



Storfe Wagyu ytrefilet A5 JP

Japansk Wagyu Ytrefilet i A5 kvalitet! Her har du kongen på haugen. Japansk fullblods Wagyu i A5 kvalitet. Dette er den høyeste oppnåelige marmoreringsgraden. Disse oksene kommer utelukkende fra Gunma, Hokkaido og Kagoshima distriktet.

Varenummer: 151212 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361512123



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

763 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Wulff & Co

Ingredienser

Ytrefilet, storfe wagyu

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	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Japan
Opphavsland	Japan
Varegruppe	Storfekjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	151212
EPD-nummer	
GTIN	97059361512123
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.04.2023
Oppdatert dato	24.06.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	999 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>