



Storfe ytrefilet grainfed arg

Mør, smakfull og klassisk – premium ytrefilet fra gressfôret Angus-fe i Argentina Denne storfeytrefileten er skåret fra førsteklasses Angus-fe fra Argentina, et av verdens mest anerkjente kjøttland. Kjøttet er frosset ned i hel bit for maksimal fleksibilitet og lagringsstabilitet, og har et jevnt snitt med fin struktur, moderat marmorering og mild kjøttsmak. Ytrefileten er et klassisk biffstykke – mør og saftig uten å være for fet, og passer utmerket til grilling, steking, sous vide og helsteking. Dette er et ideelt produkt for restauranter, kjøttdisker eller cateringvirksomheter som ønsker høy og stabil kvalitet.

Varenummer: 151226 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361512260



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

231 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	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Argentina
Opphavsland	Argentina
Varegruppe	
Varenummer	151226
EPD-nummer	
GTIN	97059361512260
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	31.01.2022
Oppdatert dato	20.06.2025

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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>