



## Storfe kjaker import HALAL frys

Robust smak og saftig tekstur – ideell til tradisjonelle gryteretter og kraftfulle supper. Storfe kjaker er et unikt og smakfullt kjøttstykke som stammer fra underkjeven på storfe. Med høyt innhold av bindevev og gelatin, gir dette stykket rike og fyldige smaker som utvikles ved langsom tilberedning. Vår kjaker er importert og sertifisert HALAL, noe som sikrer at de møter strenge kvalitets- og etiske krav for det muslimske markedet. Kjaker er kjent for sin robuste kjøttsmak og høye innhold av kollagen, som gir en fyldig og silkemyk konsistens etter langtidstilberedning. Den naturlige bindeveven brytes ned og tilfører kraftige og næringsrike smaker til gryter, supper og fond.

Varenummer: 151271 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361512710



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff & Co

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 233 76 220  
[post@wulffco.no](mailto:post@wulffco.no)  
[www.wulffco.no](http://www.wulffco.no)

**1776 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Wulff & Co**

## Ingredienser

storfe

## 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	585 kJ/ 140 kcal
Fett	5,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,80 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Namibia
Opphavsland	Namibia
Varegruppe	
Varenummer	151271
EPD-nummer	
GTIN	97059361512710
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	14.06.2024
Oppdatert dato	16.06.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-24 grader (C)
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	4 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>