



## Storfe Entrecote, black angus, AUS

Australia har lange tradisjoner på produksjon av kvalitetsbiff. Denne entrecôteen er intet unntak. Black Angus dyr som har spist masse gress og godt korn fører til svært god marmorering og god smak. Dette er utelukkende unge okser, som gjør kjøttet vanvittig mørt!

Varenummer: 152114 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361521149



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff selected

**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)

230 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Wulff selected

## Ingredienser

Storfe entrecote

## 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	834 kJ/ 200 kcal
Fett	13,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	20,50 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Australia
Opphavsland	Australia
Varegruppe	Storfekjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	152114
EPD-nummer	
GTIN	97059361521149
GTIN2	98000360301248
GTIN3	
Opprettet dato	31.01.2022
Oppdatert dato	03.12.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 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>