



Storfe entrecote Usa Greater Omaha

ca 3500 g +/-stk

Greater Omaha™ – 100% Midwestern Beef • USDA Quality: Prime, Choice and Select •• No Dairy influence • No Brahman influence • Grain-fed beef • "A" or "B" maturity • Humane harvest facility • Sustainability Initiatives ••••Varen er innfrys på Greater Omaha's anlegg i Holland.

Varenummer: 152123 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361521231



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

**230 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff selected**

Ingredienser

Entrecote er det stykket fra ryggen på dyret som har mest smak. Mørt, saftig og godt marmorert.

Denne biffen er intet unntak. Greater Omaha er verdenskjent for sin skyhøye kvalitet. De produserer Black Angus okser som spiser mais minimum 180 dager!!

Kombinasjonen av mørhet fra både rasen og alderen på dyret, med marmoreringen fra maisforet gjør at denne biffen holder aller høyeste kvalitet!

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	506 kJ/ 121 kcal
Fett	3,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,80 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	18,90 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	USA
Opphavsland	USA
Varegruppe	Storfe kjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	152123
EPD-nummer	
GTIN	97059361521231
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	21.09.2020
Oppdatert dato	14.03.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	-27 grader (C)
Temperatur, max.	-17 grader (C)
Holdbarhet, total	365 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>