

Storfe entrecote greater omaha porsj US 600gr*2 stk

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

Varenummer: 152131 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361521316

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

1858 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff & Co

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!

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026

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	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	USA
Opphavsland	USA
Varegruppe	
Varenummer	152131
EPD-nummer	
GTIN	97059361521316
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2024
Oppdatert dato	20.06.2024

Oppbevaring

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

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026