



Storfe filetkam angus AUS

Storfe filetkam fra Australia er et saftig og mørt kjøttstykke av høy kvalitet, kjent for sin fine marmorering og rike smak. Filetkammen er et magert stykke med lite fett, og den gir et fantastisk resultat. Det er et ideelt valg for de som ønsker et smakfullt måltid, enten det er til en festmiddag eller en hverdagsmiddag. Kjøttet fra Australia er kjent for sine naturlige beiteforhold og høye standarder for dyrevelferd, noe som sikrer et produkt med både god smak og etisk opprinnelse.

Varenummer: 152133 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361521330



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

**1761 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	784 kJ/ 188 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,60 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,10 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Australia
Opphavsland	Australia
Varegruppe	
Varenummer	152133
EPD-nummer	
GTIN	97059361521330
GTIN2	99332218206177
GTIN3	
Opprettet dato	18.06.2024
Oppdatert dato	05.12.2025

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>