



Storfe culotte Norsk frys

Culotte er forlengelsen av bankeskjøttet og ligger over mørbraden bak på dyret. Den blir forholdsvis mør dersom den blir mørnet. Culotte egner seg som grytekjøtt eller en liten stek. Du kan også finne culotte i butikken som picanha.

Varenummer: 152409 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361524096



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

**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 | 524 kJ/ 125 kcal |
| Fett | 4,10 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 1,80 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 21,90 g |
| Salt | 0,10 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 152409 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 97059361524096 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 14.06.2024 |
| Oppdatert dato | 14.06.2024 |

Oppbevaring

| | |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Temperatur, min | 1 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 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> |