



Storfe entrecotekam m/lange ben A4 wagyu

Dette er en ekstraordinær entrecôte – presentert i hel kam med lange ribben, ofte omtalt som “Tomahawk-kam” eller Prime Rib Long Bone. Stykket skjæres fra den fremre ryggdelen på storfe og inkluderer både entrecôte-muskelen og fettkappen, med bein som beholdes for en spektakulær presentasjon. Når dette stykket kommer fra Wagyu A4-kvalitet, får du en rik, marmorert entrecôte med intens smørfylt saftighet og dybde. A4-klassifiseringen indikerer et høyt nivå av intramuskulært fett, som gir kjøttet en ekstra mør og aromatisk karakter.

Varenummer: 152433 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361524331



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	1 600 kJ/ 382 kcal
Fett	34,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	14,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	18,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Namibia
Opphavsland	Namibia
Varegruppe	
Varenummer	152433
EPD-nummer	
GTIN	97059361524331
GTIN2	99324486361047
GTIN3	
Opprettet dato	27.06.2025
Oppdatert dato	09.04.2026

Oppbevaring

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