



strofe ytrefilet canada

Ytrefileten fra Canada er et førsteklasses kjøttstykke som kombinerer mørhet, saftighet og en naturlig, rik smak. Hentet fra kanadiske storfe som er oppdrettet på åpne beitemarker, gir dette kjøttet en utmerket tekstur og en mild, men fyldig kjøttsmak. Ytrefileten er marmorert på en måte som sikrer saftighet ved tilberedning, og har et lavt fettinnhold som gjør den ideell for de som ønsker et magert, men smakfullt kjøttstykke. Denne ytrefileten er allsidig og kan tilberedes på flere måter, enten den grilles, stekes eller bakes i ovn.

Varenummer: 152462 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361524621



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

Ytrefilet av 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	462 kJ/ 110 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Canada
Opphavsland	Canada
Varegruppe	Storfekjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	152462
EPD-nummer	
GTIN	97059361524621
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	11.06.2024
Oppdatert dato	11.11.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>