



Storfe wagyu Entrecotekam lange ben A5 wagyu

Denne imponerende entrecôtekammen med lange ben er av autentisk Wagyu-kvalitet, klassifisert som A5 – den høyeste marmorering- og kvalitetsgraden innen Wagyu-systemet. Hver bit av dette kjøttet bærer de karakteristiske intramuskulære fettstrimlene som smelter ved lav temperatur og gir en usedvanlig saftig, smørmør og aromatisk smaksopplevelse. Kammen er levert med lange ribbein intakt – et visuelt spektakulært og kraftfullt stykke kjøtt som passer perfekt til høyprofilert servering, eksklusiv grilling eller som midtpunktet i en gourmetpresentasjon. Denne utgaven er ekstra mørnet og håndskåret for å ivareta både presisjon og råvarekvalitet.

Varenummer: 152476 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361524768



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	1 465 kJ/ 350 kcal
Fett	35,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	16,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Australia
Opphavsland	Australia
Varegruppe	
Varenummer	152476
EPD-nummer	
GTIN	97059361524768
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	24.06.2025
Oppdatert dato	24.06.2025

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