



Storfe cote de boeuf Sashi Diamond

Storfe cote de Boeuf Sashi Diamond er et luksuriøst og eksklusivt kjøttprodukt som kombinerer den rike smaken av storfe med en fantastisk marmoreringsgrad, som gir en uforlignelig smak og tekstur. Cote de Boeuf er en tykk, saftig entrecôte med ben.

Varenummer: 152806 | EPD-nummer: | GTIN: 97059361528063



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

Entrecote (m/bein) 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	506 kJ/ 121 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Finland
Opphavsland	Finland
Varegruppe	
Varenummer	152806
EPD-nummer	
GTIN	97059361528063
GTIN2	09506298107007
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2024
Oppdatert dato	28.11.2025

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>