



## Svin fleskeside m/ben frys

Svin fleskeside med ben er et tradisjonelt og smakfullt kjøttstykke, kjent for sin saftige konsistens og sprø svor. Dette kjøttstykke, skåret fra svinets side, inneholder et naturlig fettlag som tilfører rik smak og gjør kjøttet mørt og saftig ved tilberedning. Benet i fleskesiden bidrar med ekstra fylde og dybde i smaken, noe som gjør det ideelt for klassiske retter som stekt flesk.

Varenummer: 250090 | EPD-nummer: | GTIN: 97059362500907



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff & Co

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 233 76 220  
[post@wulffco.no](mailto:post@wulffco.no)  
[www.wulffco.no](http://www.wulffco.no)

**1780 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Wulff & Co**

## Ingredienser

Svin

## 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	2 701 kJ/ 656 kcal
Fett	70,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	24,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	7,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	250090
EPD-nummer	
GTIN	97059362500907
GTIN2	97071451040132
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2024
Oppdatert dato	01.12.2025

## 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>