



Svin ytrefilet, fryst

10 KG

Svin ytrefilet er renskåret svinekjøtt, som er benfritt kjøtt med lite fett. Brun ytrefilet av svin raskt i en panne, og etterstek i ovn på 125 °C. 1 kg ytrefilet trenger ca. 40 minutter i stekeovnen.

Varenummer: 250191 | EPD-nummer: | GTIN: 97059362501911



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff selected

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 233 76 220
post@wulffco.no
www.wulffco.no

**230 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff selected**

Ingredienser

Svin ytrefilet renskåret

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	467 kJ/ 112 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Svinekjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	250191
EPD-nummer	
GTIN	97059362501911
GTIN2	97071451016939
GTIN3	
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	27.11.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>