



Iberico Carre

0 KG

Ibérico er grisens svar på Wagyu. Disse svart-fot grisene lever livet sitt på slettene i Spania hvor de mesker seg i eikenøtter, gress, urter og røtter. Dette gir en distinkt smak av nøtter, noe som gjør Iberico-smaken helt spesiell. Ekstremt marmorert og vanvittig smakfullt. Nydelig smak! Ibérico carré kan sous vides i tre timers tid på 62°C, for så å la kjøttet hvile et par minutter. Skjær det opp i koteletter langs benet

Varenummer: 251471 | EPD-nummer: | GTIN: 97059362514713



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

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	909 kJ/ 170 kcal
Fett	14,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	28,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Spania
Opphavsland	Spania
Varegruppe	Svinekjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	251471
EPD-nummer	
GTIN	97059362514713
GTIN2	97059360000935
GTIN3	8436535370509
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	28.11.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-28 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	720 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>