



## Kylling kjøttdeig 1 kg's

Kyllingkjøttdeig er et magert og sunt alternativ til tradisjonell kjøttdeig. Den er laget av finmalt kyllingkjøtt og har en mild smak som gjør den lett å bruke i mange forskjellige retter. Kjøttdeigen er enkel å tilberede og den absorberer smakene fra krydder og ingredienser veldig godt, noe som gir et saftig og velsmakende resultat.

Varenummer: 352014 | EPD-nummer: | GTIN: 97059363520140



**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)

**1776 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Wulff & Co**

## Ingredienser

Kylling

## 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	613 kJ/ 147 kcal
Fett	8,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,40 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	18,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	352014
EPD-nummer	
GTIN	97059363520140
GTIN2	7072175213144
GTIN3	
Opprettet dato	27.06.2024
Oppdatert dato	18.12.2025

## 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