



Kylling fett 5kg`s

Rent kyllingfett av høy kvalitet, perfekt for bruk i matlaging, baking og som en naturlig fettkilde i ulike oppskrifter. Kyllingfett tilfører en rik og dyp smak til retter og er ofte brukt i tradisjonelle sauser, supper og steking. Det er også et utmerket alternativ for å lage konfiterte retter som confit de canard.

Varenummer: 352030 | EPD-nummer: | GTIN: 97059363520300



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

1786 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	3 700 kJ/ 884 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	30,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	352030
EPD-nummer	
GTIN	97059363520300
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2025
Oppdatert dato	26.02.2025

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