

Lammecarre Silverfern

10 KG

Lammecarre er en utsøkt del av lammet som imponerer med sin smak og eleganse. Lammecarre er kjent for sin vakre, benfrie ribber som gir en estetisk tiltalende presentasjon. Kjøttet er både mørt og delikat og passer perfekt til festanledninger eller spesielle middager. Smaken på kjøttet er fyldig som harmonerer perfekt med urter som rosmarin og hvitløk. Kjøttet kan grilles, steke eller tilberede den i ovn og vil alltid resultere i en fantastisk middag.

Varenummer: 451306 | EPD-nummer: | GTIN: 97059364513066

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

Lammecarre med pusset beinpiper

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 15.11.2026

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	944 kJ/ 227 kcal
Fett	17,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	18,30 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	New Zealand
Opphavsland	New Zealand
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	451306
EPD-nummer	
GTIN	97059364513066
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	08.11.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 dager
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*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 15.11.2026