



## Lam culotte

10 KG

Lam culotte er et eksklusivt og mørt kjøttstykke skåret fra den øvre delen av lammets lår. Dette delikate stykket har en mild og saftig smak, med et tynt fettlag som smelter under tilberedning og gir en rik, aromatisk opplevelse. New Zealand er anerkjent for sine naturlige beitemarker, der lam får vokse opp i åpne landskap, noe som gir kjøttet en ren og naturlig smak med et hint av sødme.

Varenummer: 451314 | EPD-nummer: | GTIN: 97059364513141



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff selected

**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)

**230 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Wulff selected**

## Ingredienser

Lam culotte med fettkappe

## 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	754 kJ/ 181 kcal
Fett	11,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,20 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,10 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	New Zealand
Opphavsland	New Zealand
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	451314
EPD-nummer	
GTIN	97059364513141
GTIN2	99418220418194
GTIN3	
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	27.11.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-35 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	4 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>