



## Lam flatbiff Wulff ØM norsk frys

Lam Flatbiff er et møre og smakfullt kjøttstykke som kommer fra den øvre delen av låret på lammet, nærmere bestemt fra det bakre området av dyret. Dette kjøttstykket er kjent for sin fine tekstur og magre kjøtt, samtidig som det har et lavt fettinnhold, noe som gir et mer saftig resultat når det tilberedes riktig. Flatbiffen har et karakteristisk, langt og flatt snitt som gjør det til et perfekt valg for både grilling og steking. Når den tilberedes riktig, får du et saftig stykke lam med en naturlig mild smak og et snev av den karakteristiske lamsmaken. Kjøttet er også svært allsidig og kan brukes til flere typer retter, som for eksempel steking i panne, grilling eller tilberedning i ovn, og egner seg også godt i gryteretter hvor kjøttet kan koke til det er ekstra mørt.

Varenummer: 451353 | EPD-nummer: | GTIN: 97059364513530



**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)

**1780 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Wulff & Co**

## Ingredienser

Lam

## 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	435 kJ/ 104 kcal
Fett	2,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	451353
EPD-nummer	
GTIN	97059364513530
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	14.11.2024
Oppdatert dato	12.12.2024

## Oppbevaring

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