



Fårelår renskjært 20 kgs- frys

Fårelår renskjært er et førsteklasses kjøttprodukt som kommer fra det magre, møre lårstykket på fåret. Dette renskårne kjøttet er nøye bearbeidet for å fjerne fett og sener, slik at du får et rent og saftig kjøttstykke. Fårelår er har en rik smak og er ideelt til steking og grilling. Kjøttet har en naturlig, smakfull sødme og et saftig innhold.

Varenummer: 451398 | EPD-nummer: | GTIN: 97059364513981



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

**1780 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff & Co**

Ingredienser

Får

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 | 767 kJ/ 183 kcal |
| Fett | 12,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 5,60 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 19,00 g |
| Salt | 0,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 451398 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 97059364513981 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 04.07.2024 |
| Oppdatert dato | 19.12.2024 |

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 |