



## Kronhjort Grytekjøtt GB

Dette grytekjøttet av kronhjort er hentet fra villlevende dyr i Storbritannia, kjent for sin rene natur og naturlige beiteområder. Kjøttet har en mørk rød farge, fast tekstur og intens viltkarakter, noe som gir gryterettene dine et ekte preg av skog og villmark. Kronhjortgrytekjøtt er magert, rikt på proteiner og med en distinkt smak som tåler kraftig kryddring og lang tilberedning. Kjøttet egner seg spesielt godt til langtidskoking, braisering og stewing, hvor det blir ekstra mørt og smakfullt.

Varenummer: 550127 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365501277



**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)

**1776 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Wulff & Co**

## Ingredienser

Hjort

## 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	543 kJ/ 130 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	24,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Storbritannia
Opphavsland	Storbritannia
Varegruppe	
Varenummer	550127
EPD-nummer	
GTIN	97059365501277
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	16.06.2025
Oppdatert dato	17.06.2025

## 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>