



Villhjort Chital Ytrefilet SH/på AUS

Eksklusiv ytrefilet fra australsk villhjort av typen chital, kjent for sitt magre, delikate og aromatiske kjøtt. Ytrefiletten har en naturlig mørhet og en mild viltkarakter med fyldig smak, men uten å være for kraftig. Kjøttet er håndskåret og levert SH/på (skinn- og hodepå), noe som sikrer høy kvalitet og sporbarhet. Passer perfekt til helsteking, porsjonsstykker eller tilberedning i panne, og gir et elegant alternativ til tradisjonelt storfekjøtt på menyen.

Varenummer: 551110 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365511108



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

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	440 kJ/ 105 kcal
Fett	1,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Australia
Opphavsland	Australia
Varegruppe	
Varenummer	551110
EPD-nummer	
GTIN	97059365511108
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.08.2025
Oppdatert dato	20.08.2025

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>