



## Villhjort Chital Mørbrad AUS

Mørbrad fra australsk villhjort av typen chital, et magert og smakfullt stykningsstykke med mild viltsmak og naturlig mørhet. Mørbraden ligger langs ryggen og kjennetegnes av en jevn form, lavt fettinnhold og en fast men mør konsistens. Dette gjør kjøttet svært anvendelig – perfekt til biffer, helsteking eller gryteretter der man ønsker en ren og delikat smak. Et eksklusivt alternativ til storfekjøtt, og et godt valg for både restauranter og hjemmekjøkken som vil tilby noe unikt.

Varenummer: 551113 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365511139



**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	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	551113
EPD-nummer	
GTIN	97059365511139
GTIN2	99350780042177
GTIN3	
Opprettet dato	20.08.2025
Oppdatert dato	26.11.2025

## 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>