



Villhjort Chital Bankekjøtt AUS

Bankekjøtt fra australsk villhjort av typen chital – et magert og smakfullt stykkingsstykke fra forpartiet. Kjøttet har en fast struktur og en mild viltsmak, og egner seg spesielt godt til langtidskoking, gryteretter og tradisjonelle retter som bankekjøtt og lapskaus. Ved langsom tilberedning blir kjøttet mørt og saftig, samtidig som den naturlige sødmen og den delikate viltsmaken kommer tydelig frem. Et ypperlig valg for retter som krever kraft og dybde i smaken.

Varenummer: 551114 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365511146



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	551114
EPD-nummer	
GTIN	97059365511146
GTIN2	99350780042184
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>