



## Villhjort Chital Grytekjøtt stand AUS

Standard grytekjøtt fra australsk villhjort av typen chital, skåret i praktiske biter klare til bruk. Kjøttet er magert, proteinrikt og har en mild, ren viltsmak som gjør det godt egnet til tradisjonelle gryter, lapskaus eller langtidskokte retter. Ved sakte tilberedning blir kjøttet mørt og saftig, samtidig som det gir retten en naturlig og elegant viltkarakter. Et godt alternativ til storfekjøtt for deg som ønsker variasjon med et lettere og mer eksklusivt preg.

Varenummer: 551118 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365511184



**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)

**1666 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	551118
EPD-nummer	
GTIN	97059365511184
GTIN2	99350780042351
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>