



Kronhjort mørbrad GB

Elegant viltkjøtt med mørhet i toppklasse. Kronhjort mørbrad fra Storbritannia er et mørt og smakfullt viltprodukt, hentet fra hjort oppdrettet i åpne, grønne landområder. Mørbraden er et lite, men eksklusivt stykningsstykke – det mest delikate partiet etter indrefilet – med svært lite fett og en naturlig, finviltet smak. Kjøttet er mørnet og fryst for å bevare struktur og kvalitet. Det egner seg spesielt godt til raske stekemetoder som helsteking, grilling eller pannesteking, og løfter alt fra forret til hovedrett med sin raffinerte smak og myke tekstur.

Varenummer: 551142 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365511429



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

**1786 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	544 kJ/ 130 kcal
Fett	3,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	25,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Storbritannia
Ophavsland	Storbritannia
Varegruppe	
Varenummer	551142
EPD-nummer	
GTIN	97059365511429
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.06.2025
Oppdatert dato	26.06.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	Ikke oppgitt
Temperatur, max.	Ikke oppgitt
Holdbarhet, total	Ikke oppgitt
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	Ikke oppgitt
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt