

Kronhjort mørbrad NZ

Opplev ekte viltkjøtt av høy kvalitet med denne mørbraden fra kronhjort, nøye utvalgt og importert fra New Zealand. Mørbraden er et av de mest møre og smakfulle stykkene på dyret, kjent for sin fine struktur og rene, kraftfulle viltaroma. Dette kjøttet passer perfekt for deg som ønsker et eksklusivt og naturlig alternativ til tradisjonelt storfekjøtt.Mørbraden fra kronhjort har en fin, fast tekstur med en naturlig mørhet som smelter på tungen. Smaken er rik på viltkarakter med hint av skogsbær og natur, noe som gjør den perfekt til de som ønsker et aromatisk og sunt kjøttvalg. Kjøttet er magert, men har en naturlig saftighet som bevares godt ved riktig tilberedning.

Varenummer: 551171 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365511719

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

1858 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff & Co

Ingredienser

kronhjort

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026

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	517 kJ/ 124 kcal
Fett	1,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,70 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	New Zealand
Opphavsland	New Zealand
Varegruppe	
Varenummer	551171
EPD-nummer	
GTIN	97059365511719
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	13.06.2024
Oppdatert dato	16.06.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	1 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	4 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026