

Dåhjort indrefilet

10 KG

Dåhjort indrefilet er et av de mest eksklusive og møre stykkene fra viltkjøtt. Dette magre og smakfulle kjøttet kommer fra den norske dåhjorten, kjent for sin rene, fine smak og saftige tekstur. Indrefileten er spesielt ettertraktet for sin mørhet og delikate aroma, og egner seg perfekt til gourmetmiddager og festmåltider. Dåhjort indrefilet har en mild og fin viltkarakter med en silkemyk tekstur som nesten smelter på tungen. Kjøttet er magert, men likevel saftig, og har en naturlig umami som gjør det til et eksklusivt valg for de som søker en balansert og elegant smaksopplevelse.

Varenummer: 551255 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365512556

PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff selected

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 233 76 220
post@wulffco.no
www.wulffco.no

230 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff selected

Ingredienser

Dåhjort indrefilet

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	417 kJ/ 98 kcal
Fett	1,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,70 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Australia
Opphavsland	Australia
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	551255
EPD-nummer	
GTIN	97059365512556
GTIN2	97059365512624
GTIN3	2919962063306
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	01.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-28 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
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