



Danjous Franske duer Fryst

Dorhjus franske duer er en eksklusiv delikatesse kjent for sitt saftige og aromatiske kjøtt. Disse duene er oppdrettet under strenge kvalitetskrav i Frankrike, hvor de får naturlig fôr og gode levevilkår som gir dem en rik smak og god konsistens. Duer er en populær ingrediens i fransk gastronomi og anses som en delikatesse.

Varenummer: 551610 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365516103



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

**1780 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff & Co**

Ingredienser

D'anjous Franske duer Fryst

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	619 kJ/ 148 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	20,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	
Varenummer	551610
EPD-nummer	
GTIN	97059365516103
GTIN2	93397970850118
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2024
Oppdatert dato	09.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-24 grader (C)
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)	4 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>