

And Peking Hel, 6x2,5 kg. Holland. UI

Hel Pekingand fra Holland er en førsteklasses and, perfekt tilberedning av den klassiske Pekingand-retten. Denne andekjøttet er kjent for sitt møre kjøtt og sprø, smakfulle skinn, som gjør den ideell for både tradisjonelle og moderne måltider. Med sin store størrelse på 2,5 kg per and gir denne pakken nok kjøtt til å tilberede en imponerende middag for flere personer. Den praktiske pakken med 6 hele ender er perfekt for profesjonelle kjøkken, restauranter og catering, og er ideell for tilberedning av retter som Pekingand, hvor skinnet er sprøtt og kjøttet er mørt.

Varenummer: 551615 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365516158

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

And

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	1 296 kJ/ 310 kcal
Fett	28,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	15,30 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	
Varenummer	551615
EPD-nummer	
GTIN	97059365516158
GTIN2	8717035002252
GTIN3	
Opprettet dato	27.11.2024
Oppdatert dato	26.11.2025

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*

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