

And skrog

Perfekt kraftbase – gir rik smak til supper, sauser og fond Andeskrog er et essensielt råstoff i kjøkkenet for å tilføre dyp og kompleks smak til dine retter. Skroget består av ben, skinn og rester av kjøtt fra and, og egner seg ypperlig til kraftkoking og som base for sauser, supper og gryteretter. Andeskrog gir en kraftfull og fyldig smak med naturlige fett- og gelatinrike komponenter. Når de kokes sakte over lang tid, frigjøres smaksstoffer som gir en intens og rund aroma til kraft og fond. Dette er grunnmuren i mange klassiske og moderne kjøkken.

Varenummer: 551623 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365516233

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	457 kJ/ 108 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	551623
EPD-nummer	
GTIN	97059365516233
GTIN2	2400510310008
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2024
Oppdatert dato	28.11.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-24 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