



And grillet benfri kina 10 kg pr KRT Frys

Saftig, smakfull og klar til bruk – autentisk asiatisk andekjøtt Dette er benfritt andekjøtt, ferdig grillet og klar for servering. Kjøttet er vanligvis fra andelår, som gir en rik og saftig konsistens med en naturlig mørhet. Anden er mørt langtidsstekt og grillet etter kinesisk metode, ofte med hint av soya, femkrydder, ingefær og hvitløk – noe som gir en dyp, aromatisk smak med sprø skorpe og saftig kjøtt. Produktet er laget i Kina etter autentisk oppskrift og brukes i alt fra klassisk Peking duck-stil til moderne street food-retter og asiatiske bowls. Benfri grillet and fra Kina er et smart og smakfullt produkt for storkjøkken, street food-konsepter eller hjemmekokker som ønsker restaurantkvalitet med minimal innsats. Et produkt som kombinerer tradisjon, smak og bekvemmelighet.

Varenummer: 551630 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365516301



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

1776 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Wulff & Co

Ingredienser

And, grillet

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	2 136 kJ/ 517 kcal
Fett	49,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	14,30 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Kina
Opphavsland	Kina
Varegruppe	And, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	551630
EPD-nummer	
GTIN	97059365516301
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.04.2023
Oppdatert dato	23.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	7 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	7 dager