



Reinsdyr lårtunge Stensaas frys

Lårtunge av reinsdyr fra Stensaas, levert fryst for å bevare kvalitet og smak. Lårtungen er en liten muskel fra låret, kjent for sin magre struktur og fine fiber. Den har en tydelig, men mild viltsmak, og egner seg godt til langtidssteking, braisering eller speking. Kan serveres som et eksklusivt stykke kjøtt i varme retter, eller brukes til spekemat og kaldretter. Et delikat valg for både tradisjonelle og moderne viltretter, med ekte smak av norsk villmark.

Varenummer: 559124 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365591247



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

Reinsdyr

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	435 kJ/ 104 kcal
Fett	2,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	21,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	559124
EPD-nummer	
GTIN	97059365591247
GTIN2	97041261001791
GTIN3	
Opprettet dato	02.10.2025
Oppdatert dato	03.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>