

Reinsdyr Flatbiff

1 kg

Mørt, magert og delikat – en ekte delikatesse fra nordisk vilt Reinsdyr flatbiff er et eksklusivt og velsmakende kjøttstykke hentet fra reinsdyrets ryggparti. Med sin fine marmorering, lave fettinnhold og intense viltsmak er dette en favoritt blant gourmeter og kokker som ønsker å tilby autentiske smaksopplevelser fra nordisk natur. Reinsdyr flatbiff er kjent for sin fine, møre tekstur og rene, elegante viltsmak. Det magre kjøttet har en naturlig mørk farge og en subtil sødme som kombineres perfekt med tradisjonelle og moderne krydder. Dette er kjøttet for de som ønsker en smaksrik og samtidig sunn råvare.

Varenummer: 559160 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365591605

PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff selected

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 233 76 220
post@wulffco.no
www.wulffco.no

230 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff selected

Ingredienser

Reinsdyr flatbiff renskåret

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	483 kJ/ 114 kcal
Fett	2,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	23,20 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Minimalt bearbeidet kjøtt og fugleprodukter
Varenummer	559160
EPD-nummer	
GTIN	97059365591605
GTIN2	97041261000060
GTIN3	
Opprettet dato	21.11.2016
Oppdatert dato	28.11.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-40 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
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