



Reinsdyr Culotte Stensaas Fryst

Reinsdyr culotte er et eksklusivt og lite bearbeidet stykningsstykke, skåret fra den øvre delen av lårmuskelen – også kjent som «tri-tip». Dette trekantede kjøttstykket er kjent for sin fine tekstur og gode balanse mellom mørhet og viltkarakter. Culotten har en naturlig fettkappe som bidrar med ekstra saftighet og smak under tilberedning. Med sin milde, men karakteristiske smak av norsk villmark er reinsdyr culotte perfekt for deg som ønsker å servere en spennende og elegant viltrett – enten den stekes hel, grilles, eller skjæres i biffer.

Varenummer: 559192 | EPD-nummer: | GTIN: 97059365591926



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	460 kJ/ 110 kcal
Fett	3,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	22,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	559192
EPD-nummer	
GTIN	97059365591926
GTIN2	97041261000497
GTIN3	
Opprettet dato	26.06.2025
Oppdatert dato	05.12.2025

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