

Rakfisk Wangensten Fersk KG

Rakfisk er ein gamal norsk mattradisjon som går tilbake til middelalderen. Begrepet rakfisk er fyrste gong omtalt i 1348, i offentlege dokument frå Jämtland, men kan sannsynlegvis stadfestas endå tidlegare. Vi er difor stolte over å kunne hente ut dei fantastiske råvarene våre frå det friske fjellvatnet i Jämtland, for så å foredle han til rakfisk i Valdres. Til rakfisk vart det brukt både aure, røye, sik og sild, medan det i dag stort sett er aure som blir brukt. Hovudtyngda er oppdrettsfisk av regnbogeaure (oncorhynchus mykiss), men også fjellaure blir brukt. Tidlegare laga ein rakfisk både i Trøndelag, Møre og Romsdal og Nord-Noreg, men med dei store dalføra på Austlandet som kjerneområde.

Varenummer: 600130 | EPD-nummer: | GTIN: 97059366001301

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

FISK

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	135 kJ/ 32 kcal
Fett	7,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	16,00 g
Salt	5,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	600130
EPD-nummer	
GTIN	97059366001301
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.04.2026
Oppdatert dato	15.10.2026

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*

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