



## Burgerdeig av høyrygg frys

Burgerdeig av høyrygg er en førsteklasses kjøttdeig laget av saftig og mørt storfekjøtt fra høyrygg, kjent for sin perfekte balanse mellom fett og kjøtt. Denne deigen gir en rik og fyldig smak som er ideell for å lage smakfulle burgere med en saftig og mør konsistens. Høyryggens naturlige marmorering sikrer at kjøttet holder seg saftig under tilberedning, samtidig som det tilfører en dyp, autentisk smak.

Varenummer: 800083 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368000838



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff & Co

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 233 76 220  
[post@wulffco.no](mailto:post@wulffco.no)  
[www.wulffco.no](http://www.wulffco.no)

**1761 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Wulff & Co**

## Ingredienser

storfe

## 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	671 kJ/ 160 kcal
Fett	9,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	20,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	800083
EPD-nummer	
GTIN	97059368000838
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.07.2024
Oppdatert dato	27.11.2024

## 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