

Reinsdyr bak skank , stående

Reinsdyr bakskank er en av de mest smakfulle og møre delene av reinsdyret. Den sitter på den nedre delen av dyrets bakbein og har en høy andel bindevev, noe som gir en rik og gelatinøs kraft når den tilberedes over lang tid. Denne typen skank er spesielt egnet for langtidssteking, gryteretter og sous vide, da kjøttet blir ekstremt mørt og smakfullt når det får tid til å brytes ned. Den "stående" betegnelsen refererer til at skanken leveres i sin naturlige oppreiste form, noe som gir et flott presentasjonsaspekt ved servering.

Varenummer: 800247 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368002474

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

Reinsdyr

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	510 kJ/ 122 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 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	800247
EPD-nummer	
GTIN	97059368002474
GTIN2	97041261010182
GTIN3	
Opprettet dato	25.03.2025
Oppdatert dato	28.11.2025

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*

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