



## MV Oslo øst 1 kg

Denne ostepølsen vant sølvmedalje i NM 2014, og er en røkt svinepølse som er smakt til med grønn pepper og jarlsberg for en fyldig smak. Passer ypperlig til barna som vil ha pølse i lompe/brød, eller for alle andre som vil ha en kjøttholdig, god pølse som kan brukes til alt.

Varenummer: 800301 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368003013



**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)

**1780 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Wulff & Co**

## Ingredienser

Svinekjøtt(81%), vann, **jarlsbergost**(4%), potetmel, salt, grønn pepper, muskatnøtt og svinetarm. Alle krydder er bestrålt.

## 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	1 118 kJ/ 267 kcal
Fett	23,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,00 g
Karbohydrat	3,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	13,80 g
Salt	2,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	800301
EPD-nummer	
GTIN	97059368003013
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	25.06.2024
Oppdatert dato	25.06.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>