



## Jule pølse 2kg, Metervare MV

Denne juleklassikeren er kokt, urøkt og håndlaget på tradisjonelt vis med både norsk svin- og oksekjøtt, og inneholder totalt 85% kjøtt. Vi har valgt å lage vår julepølse med noe oksekjøtt, som gjør denne noe grovere enn andre julepølser på markedet. Denne pølsa er laget av rene råvarer og krydder, og inneholder ingen kunstige tilsetningsstoffer. Julepølsa vår er også glutenfri og laktosefri.

Varenummer: 800318 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368003181



**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

Svin- og oksekjøtt(85%), vann, potetmel, salt, muskatnøtt, sort pepper, nellik. Storfetarm.

## 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	1 137 kJ/ 272 kcal
Fett	23,43 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,96 g
Karbohydrat	2,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	12,60 g
Salt	1,83 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	800318
EPD-nummer	
GTIN	97059368003181
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.12.2024
Oppdatert dato	19.12.2024

## 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