



## Kalvebryst uten/Ben Fryst Norsk

Kalvebryst Uten Ben er et smakfullt og allsidig kjøttstykke, perfekt for langtidssteking, braisering eller gryteretter. Dette norske kalvekjøttet kommer fra dyr av høy kvalitet og er nøye utvalgt for sin møre tekstur og milde, delikate smak. Frosset for optimal holdbarhet, gir dette produktet deg muligheten til å lage tradisjonelle og moderne retter med et førsteklasses resultat. Uten ben er kjøttet enkelt å tilberede, og det kan brukes til klassiske retter som fylte kalvebryst, frikassé, eller en saftig kalvesteik.

Varenummer: 801124 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368011247



**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)

**1776 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Wulff & Co**

## Ingredienser

Kalv av 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	650 kJ/ 155 kcal
Fett	9,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,00 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	801124
EPD-nummer	
GTIN	97059368011247
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	13.01.2025
Oppdatert dato	13.01.2025

## 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>