



## Hjorterull Spekeloftet

Hjorterull fra Spekeloftet er et håndverksmessig spekeprodukt laget av utvalgt norsk hjortekjøtt. Kjøttet krydres, rulles og langtidsmodnes for å utvikle en fyldig, aromatisk smak med tydelig viltsødme og balansert salt. Resultatet er et fast, mørt og elegant spekepålegg som egner seg perfekt til delikatessfat, tapas og gourmetservering.

Varenummer: 801845 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368018451



**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

Utbeinet lår av hjort, salt, sukker, konserveringsmiddel (E 250)

## 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	791 kJ/ 189 kcal
Fett	7,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,75 g
Karbohydrat	1,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,40 g
Protein	31,00 g
Salt	8,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	801845
EPD-nummer	
GTIN	97059368018451
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	08.01.2026
Oppdatert dato	08.01.2026

## 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>