



## Vossakjøtt Ølsnabb 300G

Vossakjøtt Ølsnabb 300 g er en norsk pølse med mild røkt smak og saftig konsistens, laget av nøye utvalgt svine- og storfekjøtt. Pølsen har en balansert krydderprofil som passer perfekt til grilling, steking, smørbrød eller som del av tapasfat. Ølsnabb er et førsteklasses produkt for restauranter, storkjøkken, catering og hjemmebruk som ønsker norskproduserte pølser med tradisjonell smak.

Varenummer: 89861 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368986118



**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)

**1781 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Wulff & Co**

## Ingredienser

Til 100g ferdig vare er det brukt 130g norske kjøttråvarer av svin, salt, krydder. Tilsatt: Konserveringsmiddel E250, antioksidant E301.

## 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	1 864 kJ/ 446 kcal
Fett	37,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	12,00 g
Karbohydrat	0,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,20 g
Protein	20,80 g
Salt	2,90 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	89861
EPD-nummer	
GTIN	97059368986118
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.10.2025
Oppdatert dato	06.10.2025

## 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>