



Kjelår, ca 400 g

Kjelår er et mørt og delikat kjøttstykke som er ideelt for tradisjonelle retter og moderne matlaging. Med sin milde, karakteristiske smak og fine tekstur er kjelåret perfekt for både langtidskoking og ovnssteking. Dette stykket, som veier ca. 400 g, egner seg godt for mindre porsjoner og passer perfekt til gryter, steker eller som hovedrett servert med kraftige sauser og rotgrønnsaker. Kjelåret kan også tilberedes med urter og hvitløk for å fremheve den naturlige smaken. Kjøttet kommer fra unge geiter, kjent for sin saftige og magre profil, noe som gir et bærekraftig og smakfullt alternativ til andre typer rødt kjøtt.

Varenummer: 900009 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369000097



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff & Co

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 233 76 220
post@wulffco.no
www.wulffco.no

857 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Wulff & Co

Ingredienser

Geit

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	456 kJ/ 109 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	20,60 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Spania
Opphavsland	Spania
Varegruppe	
Varenummer	900009
EPD-nummer	
GTIN	97059369000097
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.12.2024
Oppdatert dato	19.12.2024

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>