



## Svindland Reinsdyrsnabb 280G

Svindland Reinsdyrsnabb på 280 g er en norsk pølse laget av magert og smakfullt reinsdyrkjøtt kombinert med svinekjøtt for fyldig konsistens. Den har en mild viltsmak og fast tekstur, og er perfekt som pålegg, til smørbrød, tapas eller varme retter. Pølsen er et førsteklasses valg for restauranter, storkjøkken og hjemmekokker som ønsker autentisk norsk vilt i praktisk pølseformat.

Varenummer: 90931 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369093112



**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

Svinetunge, reinsdyrkjøtt, svinehjerter, fårekjøtt, spekk, salt, svineprotein, krydder, fargestoff e120, sukker, konserveringsmiddel e250

## 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	1 737 kJ/ 415 kcal
Fett	35,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,40 g
Karbohydrat	0,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	22,30 g
Salt	4,60 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	90931
EPD-nummer	
GTIN	97059369093112
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>