



Tärna Vilt AB

Jacjö, 920 64 TÄRNABY

# TORKAT RENKÖTT

## FÖRPACKNINGS- OCH PRODUKTFAKTA

Torkat Renkött är  
Ren entrecote som vi  
saltar, röker och  
sedan torkar.

Torkad Renstek är  
Ren steken som vi  
saltar, röker och  
sedan torkar.

Torkningen tar 3 – 4  
veckor.

*Serveringsförslag:  
Skär i tunna skivor  
och ät på fjällturen,  
väldigt energi rikt.*



### INGREDIENSER

*Innehåll:*  
Renkött 100%  
Grov salt

### NÄRINGSVÄRDE

*Näringsvärde per 100g  
enligt Livsmedelsverket*  
Energivärde kJ 1382  
Energivärde kcal 330  
Protein g 40  
Kolhydrat g 3  
Fett g 18

### ALLERGIFAKTA

*Innehåll:*  
Inga tillsatser

ARTIKEL	EAN-KOD	ART.NR	FÖRP. Ca Vikt	DETALJFÖRP. Antal	FÖRP. Vikt kg	HÅLLBAR- HET	FÖRVARING/ TEMP
Torkat kött Bit	2064020100006	201	1-300 g	1		60 dagar	Kylvara +8°C
Torkad stek Bit	2064020200009	202	1-300 g	1		60 dagar	Kylvara +8°C