

Vikingegryde (svin) med ris

TILBEREDNING

Kold tilbehør: salat

1. Forvarm ovnen til 180°C.
2. Prik huller i filmen.
3. Varmes 20-25 min

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	505kJ / 120kcal
Fedt	4,3g
Heraf mættede fedtsyrer	1,6g
Kulhydrat	13g
Heraf sukkerarter	0,8g
Protein	6,2g
Salt	0,61g



INDEHOLDER

brune ris, skinkekump(13%), Champignon, Svinekød (min. 63%), vand, kartoffelstivelse, **sojaprotein**, salt, ærtemel, løg, spæk, svær, stabilisator (E 451), krydderi- og urteekstrakter, krydderier, druesukker, glukosesirup, hydrolyseret majs- og **sojaprotein**, sukker, surhedsregulerende middel (E 331), antioxidant (E 301, E300), konserveringsmiddel (E 250), lammetarm, svinetarm eller proteintarm (6%), Tomat (70%), Tomatjuice og surhedsregulerende middel: citronsyre (E-330)(6%), Vand, Svinekød (94%), salt, vand, dextrose, sukker, eddike, konserveringsmidler (E252, E250), antioxidant (E301), stabilisatorer (E451, E452), gærekstrakt, røg.(4%), 1/4 liter **letmælk** 1,5% fedt.(3%), løg, Tomater, salt,(2%), **fløde**; emulgator: E471; stabilisator: Karagen. Homogeniseret (2%), Majsstivelse, Koncentreret kyllingefond 52% (vand, kyllingekød), salt, gærekstrakt, aroma (indeholder **byg, æg**), sukker, kyllingefedt 3%, grønsagsjuicekoncentrat (porrer, gulerod, løg), modificeret stivelse, maltodextrin, citronsaftpulver, fortyndingsmiddel (xanthangummi), krydderier (peber, gurkemaje) antioxidant (rosmarinekstrakt) **under 20 ppm gluten**, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker,

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- TIRSDAG