

Gl. dags karbonade m. stuede ærter og kartofler

TILBEREDNING

Varmes 20-25 min

1. Kom karbonade på bageplade
2. Prik hul i folien på sauce og kartofler



INDEHOLDER

Svinebøv 94%, rasp (HVEDEMEL, vand, gær, salt), Salt, krydderier (Peber, paprika), kartofler, vand, salt, calciumchlorid, SØDMÆLK(10%), babykarotter., Ærter, Vand, Majsstivelse, Bredbladet persille, Salt, Peber, sort

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	562kJ / 134kcal
Fedt	7,6g
Heraf mættede fedtsyrer	2,9g
Kulhydrat	9,3g
Heraf sukkerarter	1,5g
Protein	6,8g
Salt	0,67g



Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- SØNDAG