

Gl. dags karbonade m. stuede ærter/gulerødder c

TILBEREDNING

Forvarm ovn til 180°C.

Kom karbonader på en bageplade.

Retten varmes 25-30 min.

INDEHOLDER

kartofler, salt, Svinekød DK, salt, peber, ÆGGEHVIDER, HVEDEMEL, HVEDERASP (HVEDEMEL, vand, salt tilsat (od, tørgær), svinefedt, SØDMÆLK(14%), babykarotter, Ærter, Vand, Acetyleret distivelseadipat E1422/waxy majs, Bredbladet persille, Salt, Peber, sort

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	408kJ / 97kcal
Fedt	3,7g
Heraf mættede fedtsyrer	1,4g
Kulhydrat	9,0g
Heraf sukkerarter	1,3g
Protein	6,4g
Salt	0,28g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- TIRSDAG