



gelderse
rookworst

gaar- vacuüm/ rund

de **smaak** van
kwaliteit!

Bereidingsadvies voor de rookworsten: 8 tot 12 minuten laten wellen in water wat net van de kook is (80 ° C) - zonder verpakking!

Even laten rusten en eet smakelijk!

Voedingswaarde (per 100 gram):
Energie - 930 kJ/ 220 kcal;
Eiwitten - 22 gram;
Koolhydraten - 3 gram,
waarvan suikers - 3 gram;
Vetten - 14 gram,
waarvan verzadigd - 5,5 gram;
Zout - 2,1 gram.

Ingrediënten: rundvlees (88,1%); water (8,7%); zout; gemengde kruiden en specerijen; dextrose; suiker; stabilisator di- en polyfosfaten, trifosfaten; maltodextrine; antioxidant ascorbinezuur, citroenzuur; voedingszuur GDL, natriumascorbaat; emulgator mono- en diglyceriden, esters van mono- en diglyceriden, conserveermiddel natriumnitriet.

