



gelderse

rookworst

fijn en grof/ varken

de **smaak** van
kwaliteit!

Bereidingsadvies voor de rookworsten:
20 tot 25 minuten laten wellen in water
wat net van de kook is (80 ° C).
Even laten rusten en eet smakelijk!

Voedingswaarde (per 100 gram):
Energie - 980 kJ/ 240 kcal;
Eiwitten - 18 gram;
Koolhydraten - 0,5 gram,
waarvan suikers - 0,5 gram;
Vetten - 18 gram,
waarvan verzadigd - 7 gram;
Zout - 2 gram.

Ingrediënten: Varkensvlees (96,7%); zout; gemengde kruiden en specerijen; dextrose; suiker; stabilisator di- en polyfosfaten, trifosfaten; maltodextrine; antioxidant ascorbinezuur, citroenzuur; voedingszuur GDL, natriumascorbaat; emulgator mono- en diglyceriden, citroenzuuresters van mono- en diglyceriden, conserveermiddel natriumnitriet.

