



| Bestnr. | EPD-nr. | Vekt pr. enhet | Ant. i ifco |
|---------|---------|----------------|-------------|
| 302000  |         | 2,000 kg       | 8           |

## Tilberedning og serveringstips:

Legg posen i vannbad og la trekke under lokk i ca. 10 min. Best resultat oppnås ved å ha i innholdet over i en kjele og varmes opp under omrøring.

Surkål er tradisjonstilbehør til juleribben, men passer også utmerket til pølser, medisterkaker og svinekjøtt.

## Beskrivelse:

Strimlet hodekål 85%, vann, sukker, eddik, salt og karve.

Pakket i plast og leveres i ifco.

## Næringsinnhold i 100g:

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Energi:              | 178 kj / 42 kcal |
| Fett:                | 0,3 g            |
| - hvorav mettet fett | 0 g              |
| Karbohydrat:         | 9,4 g            |
| - hvorav sukkerarter | 9,4 g            |
| Kostfiber:           | 2,0 g            |
| Protein:             | 0,6 g            |
| Salt:                | 1,3 g            |

**Allergener:** Ingen

**Holdbarhet:** 60 dager

**Oppbevaring:** Kjølig 2-6 grader

