

SVAMPEBYGOTTO

INGREDIENSER:

32% svampepuré* (champignon*, løg*, olivenolie*, hvidløg*), vand, 14% **perlebyg***, kantareller*, æbleeddike*, gærflager*, salt, grøntsagsbouillon* (salt, gulerod*, **selleri***, løg*, persille*, hvidløg*, savoykål*, fennikel*, porre*, blomkål*, broccoli*, krydderier*), sort peber*, svampetopping* (champignon*, æbleeddike*, salt, rørsukker*).

* = Økologisk.

NETTOVÆGT: 400 g.

INDPAKNINGSMETODE: I bakke indpakket i folie.

OPBEVARING: I køleskab ved højst +5°C.

EFTER ÅBNING: 1 dag i køleskab.

FREMSTILLET: se dato på siden.

BEDST FØR (UÅBNET): se dato på siden.

TILBEREDNING: Bakken tages ud af papemballagen, og prik 3-4 huller i plastfilmen. Efter opvarmningen fjernes plastfilmen og der røres rundt med en ske.

ALMINDELIG OVN

160°C i forvarmet
20 minutter

MIKROBØLGEOVN

650W
4 minutter

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G.:

Energi: 422 kJ / 100 kcal
Fedt: 2,8 g
Heraf mættede fedtsyrer: 0,4 g
Kulhydrat: 14 g
Heraf sukkerarter: 3,1 g
Kostfibre: 3,1 g
Protein: 2,8 g
Salt: 2,65 g

ANDRE INFORMATIONER:

Laktosefri
Glutenfri
Nøglehul
Vegetarisk
Vegansk **X**

