

Viltblanding

En "vill blanding" med herlig rosenkål!

Høsten er også høysesong for middager i naturens tegn. Det er mye fokus på fisk og vilt. En fargerik viltblanding basert på jevn rosenkål, kvartertskåret gulrot og jevne blomkålbuketter er her klar for menyen. Råvarene er foredlet for videre lagring for bruk mens de er på sitt aller beste. Grønnsakene er høstet, vasket, kuttet og sortert før blanchering. Alt i riktig rekkefølge og på rett tid i forhold til å ta vare på næringsinnhold og smak på en best mulig måte for bruk på ditt kjøkken. Viltblandingen kan tilberedes på flere måter. Kanskje aller best som smørdampet.



Viltblanding - 63191

6 kg (3 x 2 kg)
Anbefalt porsjonsstørrelse: 100 g.
Gir 60 porsjoner pr. krt.
EPD 1 662 725



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand i kokende, lettsaltet vann gjerne tilsatt litt smør. Trekkes i ca. 3-4 min.

Ingredienser

Rosenkål, gulrot og blomkålbuketter.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 142 kJ (33 kcal), og inneholder ca. 2,6 g protein, 3,6 g karbohydrater hvorav sukkerarter 3,4 g, 0,03 g fett og 6,6 mg natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-

