



## Surkål tysk (sauerkraut) 810 g

Sauerkraut er en tysk spesialitet, serveres til svinekjøtt og pølser.

Hengstenberg er et tysk selskap som ble grunnlagt i 1876. Eddik og pickles/syltede agurker var deres første produkter, for deretter å utvide med sennep. På 1930-tallet ble deres surkål introdusert på markedet. Surkål er en tysk spesialitet, og har vært en lang tradisjon i det tyske samfunnet.

<b>Produktnummer</b>	191442
<b>EPD-nummer</b>	709303
<b>Antall i kartong</b>	12



Kan brukes sammen med rå grønnsaker, salat eller til tradisjonelle kjøttretter. Kok opp innholdet i en kjele på middels varme i ca 10-15 minutter, rør av og til. Tilsett gjerne litt vann eller kjøttkraft. Surkål brukes gjerne til pølser og kjøttretter.

Hengstenbergs Surkål er mild og saftig. Lavt kaloriinnhold og rik på vitamin C.