



(Utgått) Surkål tysk (sauerkraut) 2,53 kg

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.

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 kalori innhold og rik på vitamin C.

Produktnummer	191441
EPD-nummer	2857340
Antall i kartong	3

