



Surkål tysk (sauerkraut) 300 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.

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.

Produktnummer 191450

EPD-nummer 302463

Antall i kartong 6



* 3 0 2 4 6 3 *