

# Hvidkålsrouletter med kartofler og brun sauce

## TILBEREDNING

Kom rouletterne på en bageplade.

Prik hul i folien

Varm ved 180°C. i 25-30 min.

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	365kJ / 87kcal
Fedt	4,6g
Heraf mættede fedtsyrer	1,4g
Kulhydrat	9,0g
Heraf sukkerarter	1,5g
Protein	2,2g
Salt	0,87g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- SØNDAG

## INDEHOLDER

Kogt hvidkål (80%), svinekød, oksekød, mælk, leg. vand, vegetabilsk olie, sojaprotein, rasp (hvedemel, salt), æg, kartoffelflager, salt, kartoffelmel, krydderier, farvestof (naturlig brændt sukker). Kød: 26%. Hvidkålsrouletterne er færdiglavet og varmebehandlet. Garanteret højeste temperatur er 75°C., kartofler, salt, Vand, Vand, **kærnemælk**, vegetabiliske olier (raps og palme), modificeret stivelse, emulgator (mono- og diglycerider af vegetabiliske fedtsyrer), stabilisatorer (methylcellulose, guar gummi), surhedsregulerende middel (natriumcitrat, citronsyre), laktaseenzym, aroma, 64% kalvefond (vand, koncentreret kalvefond, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, leg. tomat, eddike, stabilisator (xanthan gummi), Salt, Sukker, Acetyleret distivelseadpat E1422/waxy majs, Peber, sort, Vand, salt, karamellisovs (glukosesirup, invertsukkersirup, vand), guleroedsaftkoncentrat, skalottelegs- koncentrat, hvidkål 3,5%, sukker, aroma, tomat 2,5 %, kartarell 2,5 %, sojasovs (vand, **SOJABØNNER, HVEDE (GLUTEN)** salt), pastinaksaftkoncentrat, eddike, chilipulver (krydderier, salt, urter, hvidløg, dextros, krydderekstrakt), ingefær, modificeret kartoffelstivelse, sidsikkeolie, konserveringsmiddel: kaliumsorbat, citus- fiber. Saltindhold i fortyndet fond er 0,31- 0,51\*-0,77\* %, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt