

# CHARKMÅSTARN



## Tillagningsanvisningar:

Koka upp vatten i en stor kastrull (2,5 liter) lägg i korven och koka upp.

Ta av kastrullen från plattan och stäng av spisen.

Låt korven ligga i kastrullen med locket på i ca 20-30 minuter.

Korven har nu en innertemperatur på ca 72-75 grader.

Ta av skinnet och korven är klar att avnjutas.

[www.charkmastarn.se](http://www.charkmastarn.se)

## Köttkorv

Grön clips

### Innehåll

Vatten, fläskkött, nötkött, fett från gris, potatismjöl, salt, lökpulver, potatisfiber, vit- och kryddpeppar, konserveringsmedel (E250).

### Ingredienslista i %

Vatten	38,9
Kött från gris	26,0
Kött från nöt	17,9
Fett från gris	9,9
Potatismjöl/stärkelse	4,5
Koksalt	1,8
Köttkorvskrydda	1,0

### Näringsvärde i färdig vara

Protein %	7,0
Fett %	21,9
Vatten %	64,4
Kolhydrater %	3,6
Övrigt %	3,1

### Energivärde per 100 g

KJ	991
Kcal	237

Art.nr.	Artikel	Vikt
164800	Köttkorv rå	15 x 400 g
164810	Köttkorv kokt	8 x 250 g