

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

Värmlandskorv

Blå clips

Innehåll

Potatis, vatten, fläskkött, nötkött, fett från gris, potatismjöl, salt, lök, potatisstärkelse, kryddpeppar, kryddextrakt (svartpeppar), klumpförebyggande medel (E551).

Ingredienslista i %

Potatis	26,4
Vatten	18,8
Kött från gris	25,1
Kött från nöt	16,5
Fett från gris	5,6
Potatismjöl/stärkelse	4,7
Koksalt	1,7
Värmlandskorvskrydda	1,2

Näringsvärde i färdig vara

Protein %	7,7
Fett %	14,6
Vatten %	65,8
Kolhydrater %	8,3
Övrigt %	3,6

Energivärde per 100 g

KJ	813
Kcal	194

Art.nr.	Artikel	Vikt
164900	V.korv rå	15 x 400 g
164910	V.korv kokt	8 x 250 g