

### 7908 Kamben (loin ribs), sous vide

Klassiska kamben eller loin ribs. Långsamt tillagade och därav väldigt möra. Smaksatta med chili, ingefära, koriander, paprika, svartpeppar, spiskummin, vitlök, oregano och timjan.



#### Tillagning

Glaca om du vill och dela dem. Lägg i ett bleck och rör om. Värm i 90% värme, 10% ånga i 160° ugnsvärme i ca 10-15 minuter. Kan serveras kall

#### Förvaring/Användning

Förvaras vid högst +4°C.

Öppnad förpackning förvaras i kylskåp i max 5 dagar.

#### Ingredienser

Kamben från gris (96%), salt, kryddor och örtekryddor (chili, ingefära, koriander, paprika, peppar, spiskummin, vitlök, oregano, timjan), farinsocker, socker, druvsocker, lök, tomat, kryddextrakt (peppar, paprika), arom, antioxidationsmedel (E330).

Köttmängd: 96%

#### Näringsvärden per 100g

Energi	500 Kj/130 kcal
Fett	5.8 g
- varav mättat fett	2.9 g
Kolhydrater	0.6 g
- varav sockerarter	0.6 g
Protein	17 g
Salt	1.3 g

#### Tillverkningsland

Sverige

#### Förpackningsinformation

Vikt/st	ca 800 g
Antal styck/kart.	6 st
Vikt/förp.	0.8 kg
Antal innerförp./kart	6 st
Vikt/kartong.	4.8 kg
Antal/pall/lav	60/12
Hållbarhet	60 dagar