



MAJKEN'S

BLØDE MEDISTER

KOGT



MAJKEN'S bløde medister gør det nemt og ligetil at lave en af danskernes favoritteretter til mennesker, der er udfordrede på tygge- og synkefunktionen. Medisteren er lavet af rent kød, er produceret i Danmark, krydret med en skøn krydderiblanding - og nænsomt konsistensmodificeret med veganske emulgatorer.

Medisterpølsen laves uden skind og leveres i pakker à 200 gram. Medisteren er forkogt, og er lige til at smide på panden.

God fornøjelse!

Varenummer 1000 g (5 pølser) - 1380



5 x 200 g
7000 g / colli



Dybfrost
1 års holdbarhed



Pakket i plasttarme
Minimal emballage

BLØD KØST

GRATIN

CREMET



TILBEREDNING MAJKEN'S BLØDE MEDISTER

Klip pakken op, og steg medisterpølsen i smør og/eller olie ved moderat varme (for at undgå stegeskorpe).

Nu kan medisteren anrettes og serveres på alle de måder, medister normalt anrettes og serveres på. Kold, lun og varm. På en mad, på en julebuffet, med stuvet spinat, grøn- eller rødkål. Som en smags giver i en suppe eller en gryderet. En hverdagslivret eller et festmåltid. Udviklet til alle med tygge- og synkebesvær, der kan spise blød kost.

Find opskrifter og videoer med
tips & tricks på vaerdigmad.dk

Kontakt: Liselotte Boas 2835 8833
Mail: liselotte@vaerdigmad.dk

**VÆR
DIG
MAD**