

## HOT CHILI

**INGREDIENSER:**  
Salt, røget paprika, glukosesirup, kartoffelstivelse, tomatpulver, 9% chili (chili, chipotle, EU/ikke EU), løgpulver, gærkstrakt, hvidløgsgranulat, peber, surhedsregulerende middel (E330), aroma, sennepspulver, sellerisalt (salt, selleri) hvidvinseddikekstrakt (indeholder sulfitter).

**BRUGSANVISNING:**

**KØD • KRYDDERIBLANDING HÆLDES I EN FRYSEPOSE**    **TILSAT EVT. 1 SPSK. OLIE**    **RYST POSEN**

1. Dry Rubs: Kom ca. 500g kød i en frysepose og tilsæt krydderiblandingen. Marinade: Tilsæt 1 spsk. olie i posen.
2. Ryst posen så krydderiblandingen bliver fordelt på kødet.
3. Lad kødet trække i minimum 15-20 minutter.
4. Steg kødet efter anvisningen på kødets emballage.

**OPBEVARING:**  
Tørt og beskyttet mod direkte sollys og ikke over normal stuetemperatur.

**BEDST FØR:**  
Uåbnet: Se datomærkning  
Åbent: I tæt lukket emballage er holdbarheden som i uåbnet stand.

NÆRINGSINDHOLD	
	Pr. 100 g
Energi	1129 KJ 268 Kcal
Fedt	3,8 g
- heraf mættet fedt	0,7 g
Kulhydrat	45 g
- heraf sukkerarter	14 g
Protein	8,4 g
Salt	21,6 g

**PRODUCERET AF:**  
Made in Denmark A/S,  
www.madeindenmarkas.dk

**BEDST FØR:**    **LOT 1935**  
30062025

## ITALIAN GRILL

**INGREDIENSER:**  
Kartoffelstivelse, sukker, salt, tomatpulver, gærkstrakt, hvidløgpulver, hvidvinseddikekstrakt (indeholder sulfitter), løgpulver, paprika, rosmarin, persille, 1% basilikum (EU/ikke EU), 1% timian (EU/ikke EU), gurkemeje, peber, sennepspulver, sellerisalt (salt, selleri).

**BRUGSANVISNING:**

**KØD • KRYDDERIBLANDING HÆLDES I EN FRYSEPOSE**    **TILSAT EVT. 1 SPSK. OLIE**    **RYST POSEN**

1. Dry Rubs: Kom ca. 300g kød i en frysepose og tilsæt krydderiblandingen. Marinade: Tilsæt 1 spsk. olie i posen.
2. Ryst posen så krydderiblandingen bliver fordelt på kødet.
3. Lad kødet trække i minimum 15-20 minutter.
4. Steg kødet efter anvisningen på kødets emballage.

**OPBEVARING:**  
Tørt og beskyttet mod direkte sollys og ikke over normal stuetemperatur.

**BEDST FØR:**  
Uåbnet: Se datomærkning  
Åbent: I tæt lukket emballage er holdbarheden som i uåbnet stand.

NÆRINGSINDHOLD	
	Pr. 100 g
Energi	1248 KJ 294 Kcal
Fedt	0,8 g
- heraf mættet fedt	0,3 g
Kulhydrat	65 g
- heraf sukkerarter	26 g
Protein	4,6 g
Salt	15,3 g

**PRODUCERET AF:**  
Made in Denmark A/S,  
www.madeindenmarkas.dk

**BEDST FØR:**    **LOT 1934**  
30062025

## AMERICAN BBQ

**INGREDIENSER:**  
Tomatpulver, salt, paprika, brunfarin (EU/ikke EU) (sukker, rørsukkersirup), aromaer (barberque, røg, umami), glukosesirup, løgpulver, hvidløgpulver, kartoffelstivelse, sennepspulver, sellerisalt (salt, selleri) hvidvinseddikekstrakt (indeholder sulfitter), gærkstrakt, koriander, gurkemejekstrakt, spidskommen, peber.

**BRUGSANVISNING:**

**KØD • KRYDDERIBLANDING HÆLDES I EN FRYSEPOSE**    **TILSAT EVT. 1 SPSK. OLIE**    **RYST POSEN**

1. Dry Rubs: Kom ca. 250g kød i en frysepose og tilsæt krydderiblandingen. Marinade: Tilsæt 1 spsk. olie i posen.
2. Ryst posen så krydderiblandingen bliver fordelt på kødet.
3. Lad kødet trække i minimum 15-20 minutter.
4. Steg kødet efter anvisningen på kødets emballage.

**OPBEVARING:**  
Tørt og beskyttet mod direkte sollys og ikke over normal stuetemperatur.

**BEDST FØR:**  
Uåbnet: Se datomærkning  
Åbent: I tæt lukket emballage er holdbarheden som i uåbnet stand.

NÆRINGSINDHOLD	
	Pr. 100 g
Energi	1209 KJ 288 Kcal
Fedt	1,6 g
- heraf mættet fedt	0,2 g
Kulhydrat	55 g
- heraf sukkerarter	29 g
Protein	10 g
Salt	16,2 g

**PRODUCERET AF:**  
Made in Denmark A/S,  
www.madeindenmarkas.dk

**BEDST FØR:**    **LOT 1932**  
30062025

## GARLIC

**INGREDIENSER:**  
36% hvidløg (EU/ikke EU), kartoffelstivelse, glukosesirup, løgpulver, salt, sellerisalt (salt, selleri), persille, sennepspulver, gærkstrakt, hvidpeber, surhedsregulerende middel (E330).

**BRUGSANVISNING:**

**KØD • KRYDDERIBLANDING HÆLDES I EN FRYSEPOSE**    **TILSAT EVT. 1 SPSK. OLIE**    **RYST POSEN**

1. Dry Rubs: Kom ca. 400g kød i en frysepose og tilsæt krydderiblandingen. Marinade: Tilsæt 1 spsk. olie i posen.
2. Ryst posen så krydderiblandingen bliver fordelt på kødet.
3. Lad kødet trække i minimum 15-20 minutter.
4. Steg kødet efter anvisningen på kødets emballage.

**OPBEVARING:**  
Tørt og beskyttet mod direkte sollys og ikke over normal stuetemperatur.

**BEDST FØR:**  
Uåbnet: Se datomærkning  
Åbent: I tæt lukket emballage er holdbarheden som i uåbnet stand.

NÆRINGSINDHOLD	
	Pr. 100 g
Energi	1212 KJ 286 Kcal
Fedt	1,4 g
- heraf mættet fedt	0,2 g
Kulhydrat	54 g
- heraf sukkerarter	17 g
Protein	11 g
Salt	16,6 g

**PRODUCERET AF:**  
Made in Denmark A/S,  
www.madeindenmarkas.dk

**BEDST FØR:**    **LOT 1929**  
30062025

## AMERICAN BURGER

**INGREDIENSER:**  
Kartoffelstivelse, salt, sukker, paprika, tomatpulver, gærkstrakt, tørrøget peberfrugt, hvidløgpulver, løg granulat, surhedsregulerende middel (E330), chili, aroma (1% sort hvidløg (EU/ikke EU), rågaroma, cayenepæber, sennepspulver, hvidvinseddikekstrakt (indeholder sulfitter), sellerisalt (salt, selleri).

**BRUGSANVISNING:**

**KØD • KRYDDERIBLANDING HÆLDES I EN FRYSEPOSE**    **TILSAT EVT. 1 SPSK. OLIE**    **RYST POSEN**

1. Dry Rubs: Kom ca. 400g kød i en frysepose og tilsæt krydderiblandingen. Marinade: Tilsæt 1 spsk. olie i posen.
2. Ryst posen så krydderiblandingen bliver fordelt på kødet.
3. Lad kødet trække i minimum 15-20 minutter.
4. Steg kødet efter anvisningen på kødets emballage.

**OPBEVARING:**  
Tørt og beskyttet mod direkte sollys og ikke over normal stuetemperatur.

**BEDST FØR:**  
Uåbnet: Se datomærkning  
Åbent: I tæt lukket emballage er holdbarheden som i uåbnet stand.

NÆRINGSINDHOLD	
	Pr. 100 g
Energi	1105 KJ 261 Kcal
Fedt	1,6 g
- heraf mættet fedt	0,3 g
Kulhydrat	51 g
- heraf sukkerarter	27 g
Protein	7,7 g
Salt	22,1 g

**PRODUCERET AF:**  
Made in Denmark A/S,  
www.madeindenmarkas.dk

**BEDST FØR:**    **LOT 1875**  
30052025