

BAK GOED,

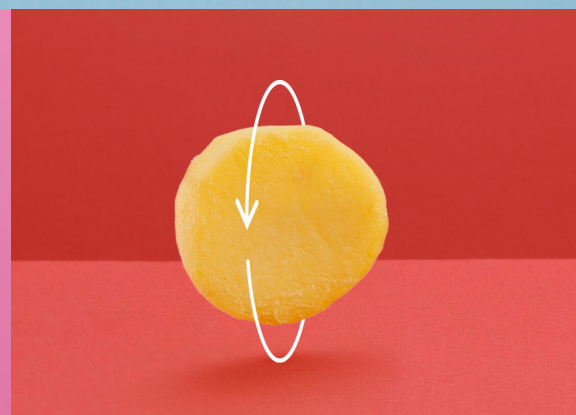
BAK GOUDGEEL



! TE DONKER = NIET GOED



🔥 NIET TE HEET



🕒 REGELMATIG KEREN



Gebakken aardappeltjes? Die eet je goudgeel krokant, niet donkerbruin of met een zwarte rand. Zo krijg je zo min mogelijk acrylamide binnen, een vermoedelijk kankerverwekkende stof. Dus bak niet te heet, keer regelmatig om en haal op tijd van het vuur. Meer weten? www.voedingscentrum.nl/acrylamide

eerlijk over eten
Voedingscentrum