

Omtale og artikler

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) Økologi og Erhverv januar 2012

Økologiske kødprodukter med urter og bær

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) AU nyhedsbrev 7. feb 2012

Urter og bær kan konservere kødprodukter på en naturlig måde

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) Viborg Stifts Folkeblad 23. februar- 1. sektion side 16

Bær og urter giver længere holdbarhed til økologiske kødprodukter

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) Videnskab.dk 26. februar

Urter og bær kan konservere kød

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) BT 27. februar

Urter kan konservere madpakkens pålæg

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) thefishsite.com februar

Herbs and berries can preserve meat products naturally

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) Samvirke Februar

Tyttebær og ramsløg kan forlænge spegepølsens levetid i stedet for salt –Måske?

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) Zentralverband der deutschen schweineproduktion e.V 12. marts

Fleischkonservierung mit Kräutern und Beeren

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) NaturalNews.com 3. marts

Can berries and herbs be used to preserve meat naturally without the use of chemical additives?

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) fpm.dk (forbrug på nettet) februar

Ville du spise kød med ribs?

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) Sciencenordic.com Marts

Herbs and berries can preserve meat

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) Frugt og grønt nr. 4, april

Bær og urter

→

->

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) *Foodsupply.dk* 30.april

Ribs og ramsløg skal konservere kød

Hansen, F.; Jensen, M. (2012) *Levnedsmiddelbladet* 6, side 26

Ribs og ramsløg kan konservere kød

Hansen, F.; Jensen, M. (2013) *Økologi og Erhverv* 8. marts

Bær og urter til konservering af kødprodukter