



Steakhouse Pommes frites rettkutt med skall, 12x12, 5x1,8kg



9 kg

Sprø og gode Pommes frites rettkutt med skall i ny størrelse! Dette er skikkelige chunks i 12x12 mm. De er laget på Innovator potet, er forstekte og løsfrysede. En potensiell favoritt!

Varenummer: 96015656 | EPD-nummer: 5696596 | GTIN: 07035110400450



INFORMASJONSEIER:
Findus Norge AS

PRODUSENT:
Findus Norge AS

VAREMERKE:
Findus

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

findus.foodservices@no.findus.com
www.findusfoodservice.no

199 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Potet (95%), rapsolje, druesukker

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	655 kJ/ 156 kcal
Fett	4,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	24,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	2,70 g
Salt	0,04 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	96015656
EPD-nummer	5696596
GTIN	07035110400450
GTIN2	07035110300859
GTIN3	07035110200494
Opprettet dato	12.02.2021
Oppdatert dato	20.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	Ikke oppgitt
Temperatur, max.	Ikke oppgitt
Holdbarhet, total	Ikke oppgitt
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	Ikke oppgitt
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt

Tilberedning

Stekes

Tilberedes fra fryst tilstand. Friteres i fritureolje: 170°C i ca. 3,5 min. Stek pommes til de er gyldne – ikke brune. Unngå hard steking og lang steketid. Sjekk at maten er gjennomvarm før servering.