



Steakhouse Fries Criss Cross 5x1,2kg



6 kg

Et nytt delikat criss cross kutt, oval fasong og en fin gul farge. Beste sortering - forfritert i rapsolje - løfter din pommest-meny! (1,2KG)

Varenummer: 96011941 | EPD-nummer: 4958153 | GTIN: 07035117186715



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

198 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Poteter, rapsolje og 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	831 kJ/ 199 kcal
Fett	7,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	30,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Kostfiber	2,30 g
Protein	1,90 g
Salt	0,04 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96011941
EPD-nummer	4958153
GTIN	07035117186715
GTIN2	7035117186739
GTIN3	
Opprettet dato	14.02.2018
Oppdatert dato	23.01.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes	Legges på rist eller et tynt lag på gastrobrett og stekes i ovn på 225°C i 6-8 min.
Friteres	Friteres i Findus frityrolje fra dypfrost tilstand i ca. 3 min. ved 170 °C.