



HOFF Pommes Strips 6x1.6kg

1600 GRM

HOFF Pommes Strips er den tynneste pommes frites varianten. Den er glattskåret, og svært rask å tilberede. HOFF Pommes Strips er den type pommes frites som brukes av de store fastfood kjedene, og er "fast følge" på fastfood menyen.

Varenummer: 20053 | EPD-nummer: 5979968 | GTIN: 07044711200536



PRODUSENT:
HOFF SA

VAREMERKE:
HOFF

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 611 31 100
post@hoff.no
www.hoff.no

**108 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra HOFF**

Ingredienser

Poteter (94 %) og solsikkeolje (6 %).

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	746 kJ/ 178 kcal
Fett	5,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	29,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	2,10 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	20053
EPD-nummer	5979968
GTIN	07044711200536
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.01.2023
Oppdatert dato	24.01.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 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

Friteres	HOFF Pommes Strips tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. Friteres ved 175 C til de flyter opp. og noen sekunder ekstra. tilsammen 2 - 2 1/2 minutter. Steketiden vil variere noe. avhengig av potetsort. Bruk kvalitetsolje (HOFF Frityroilje eller HOFF High Oleic Raps- eller solsikkeolje). og skift olje i tide. Gammel olje med et for høyt innhold av fettsyrer gir mørkere og dårligere kvalitet på potetbitene. Vær oppmerksom på at fargen på potetene kan variere noe. avhengig av potetsort og årstid.
----------	---

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Frukt/grønnsaker/nøtter/frø – bearbeidet
Klasse	Grønnsaker – bearbeidet
Brick kode	Grønnsaker – bearbeidet (frysevare)

Brick attribut type	Brick attribut verdi
Produsents behandling/tilberednings prosess	Kombinasjon
Primærtilsetning	Olje
Type grønnsak	Potet
Formasjon	Oppskjært/skivet
Hvis økologisk	Nei