



## HOFF Røsti Hjemmelaget Type 6x1kg

HOFF Røsti hjemmelaget type er laget slik sveitserne er vant til å spise den. .HOFF Røsti har god potetsmak med et lite innslag av løk og krydder. Lekkert og velsmakende

Varenummer: 20000 | EPD-nummer: 4402491 | GTIN: 07044713200008



**PRODUSENT:**  
HOFF SA

**VAREMERKE:**  
HOFF

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

+47 611 31 100

[post@hoff.no](mailto:post@hoff.no)

[www.hoff.no](http://www.hoff.no)

**70 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra HOFF**

## Ingredienser

Poteter, potetflakes, solsikkeolje, løk, risstivelse, salt, **hvetestivelse**, **skummetmelkpulver**, fortykingsmiddel: (guarkjernemel), pepper, dekstrose, farge: (kurkumin), og antioksidant: (**natriumsulfitt**).

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	748 kJ/ 179 kcal
Fett	8,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	22,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Protein	2,70 g
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frukt og grønnsaker, nøtter og frø
Varenummer	20000
EPD-nummer	4402491
GTIN	07044713200008
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	09.05.2016
Oppdatert dato	15.04.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	

## Tilberedning

Stekes	Stekes i kombidamper ved 220°C i ca. 20 min., eller i stekeovn med varmluft ved 220°C i ca. 20-25 min.
Friteres	Friteres ved 175°C i 3-5 min, til de er gyllenbrune. Ved bruk av frityr, anbefaler vi å riste kurven litt før den plasseres i frityren, for å unngå "bøss" i oljen.