



HOFF POMMES FRITES GLATT / RETTKUTT M/SKALL 4x2,5KG

2500 GRM

HOFF Pommes Frites Glatt med skall, 11x11 mm er en glattskåret pommes frites, hvor vi har beholdt skallet på! Ved at vi har beholdt skallet på, får denne type pommes frites en naturlig, svært god smak.

Varenummer: 20014 | EPD-nummer: 4994364 | GTIN: 07044713200145



PRODUSENT:
HOFF SA

VAREMERKE:
HOFF

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 611 31 100

post@hoff.no

www.hoff.no

**105 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra HOFF**

Ingredienser

Poteter (95,5%) og solsikkeolje (4,5%).

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	659 kJ/ 157 kcal
Fett	4,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	27,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	1,90 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frukt og grønnsaker, nøtter og frø
Varenummer	20014
EPD-nummer	4994364
GTIN	07044713200145
GTIN2	07044711200147
GTIN3	
Opprettet dato	13.04.2021
Oppdatert dato	24.09.2024

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 Frites Glatt m/Skall tilberedes direkte fra dypfrost tilstand. Friteres ved 175oC til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 2:15 minutter. Steketiden vil variere noe, avhengig av potetsort. Bruk kvalitetsolje (HOFF Frityrölje eller HOFF High Oleic Raps- eller solsikkeölje), 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, sesong 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