



HOFF Pommes Bistro m/Skall For Ovn 4x2kg

2000 GRM

HOFF Pommes Bistro med skall for ovn er en variant som passer for rask tilberedning i kombidamper eller varmluftsovn. Produktet er en glattskåret pommes frites. 7x20 mm. hvor vi har beholdt skallet på. Ved at vi har beholdt skallet på, får denne type pommes frites en naturlig, svært god smak.

Varenummer: 00020024 | EPD-nummer: 5364948 | GTIN: 07044713200244



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/ 115 758 kcal
Fett	4,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	25,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	2,90 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	00020024
EPD-nummer	5364948
GTIN	07044713200244
GTIN2	07044719200248
GTIN3	
Opprettet dato	06.11.2019
Oppdatert dato	04.04.2022

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

Stekes

Produktet stekes ved 200-210 grader i ca. 7-10 minutter. I kombidamper er 7 minutter tilstrekkelig. Bruk gjerne stekebrett med lufting, slik at produktet blir ekstra sprøtt. Ved steking i bakk eller på plate, bruk bakepapir i bunnen, og vend produktet midt i stekeperioden. Spre bitene godt utover brettet, slik at bitene ikke ligger oppå hverandre.