



Nyhet

HOFF Pommes Zig-Zag, 5x1,6 kg

1600 GRM

HOFF Pommes Zig-Zag er rifleskåret pommes frites med ekstra dype rifler. De dype riflene gjør at denne pommes frites-varianten blir ekstra sprø. Produktet holder også lenge på sprøheten, og har et spennende utseende.

Varenummer: 00020036 | EPD-nummer: 5659719 | GTIN: 07044713200367



PRODUSENT:
HOFF SA

VAREMERKE:
HOFF

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

70 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra HOFF

Ingredienser

Poteter og solsikkeolje.

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	911 kJ/ 217 kcal
Fett	7,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	32,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	2,80 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frukt og grønnsaker, nøtter og frø
Varenummer	00020036
EPD-nummer	5659719
GTIN	07044713200367
GTIN2	07044711200369
GTIN3	07044719200361
Opprettet dato	12.02.2021
Oppdatert dato	13.04.2021

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	

Tilberedning

Friteres

HOFF Pommes Zig-Zag tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. Friteres ved 175 grader C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, til sammen 2 - 2 1/2 minutter. Steketiden vil variere noe, avhengig av potetsort. Bruk en av HOFF sine kvalitetsoljer for fritering, og skift olje i tide. Gammel olje med et for høyt innhold av fettsyrer gir mørkere og dårligere kvalitet på potetbitene.