



Potet Fløtegratinert

Allsidig rotgrønnsak som kan tilberedes på forskjellige måter. Poteter kan kokes, stekes, bakes, gratineres, brukes i supper, stuing, gratenger, eller som en siderett til ulike retter.

Varenummer: 5007 | EPD-nummer: | GTIN: 07072368100565



PRODUSENT:
Odd Langdalen Frukt og Grønt
Engros AS

VAREMERKE:
Grønt Partner AS

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 231 70 180

kundesenter@langdalen.no

www.langdalen.no

**13 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Grønt Partner
AS**

Ingredienser

Skivede poteter 69%, **fløte 20%**, **melk**, salt, hvitløk og pepper. Pakket i plast og leveres i ifco.

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	527 kJ/ 126 kcal
Fett	7,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,00 g
Karbohydrat	11,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Protein	2,10 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Lagingsstabile grønnsaker
Varenummer	5007
EPD-nummer	
GTIN	07072368100565
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.04.2016
Oppdatert dato	14.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	6 grader (C)
Holdbarhet, total	Ikke oppgitt
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	Ikke oppgitt
Lagingsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt

Tilberedning

Ovnsbakes

Legg hele posen i vannbad i ca. 10 min. Best resultat oppnåes ved å ha fløtepotetene over i en egnet ildfast form, som stekes på 200°C i ca. 20 min. Strø gjerne over litt ost for gratinering.