



Steakhouse Fries Sweet Potato - Søtpotet

8 kg

Søtpotet er et produkt i tiden. Det har eksistert i mange år i Nord- og Søramerika. Sunt og velsmakende med høyt fiberinnhold. Næringsrikt produkt, naturlig søtt.

Varenummer: 96011986 | EPD-nummer: 4706776 | GTIN: 07310500173344



INFORMASJONSEIER:

Findus Norge AS

PRODUSENT:

Findus Norge AS

VAREMERKE:

Findus

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

findus.foodservices@no.findus.com
www.findusfoodservice.no

196 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Søtpotet 86%, solsikkeolje, ris- og maismel, modifisert stivelse (potet), salt, hevemiddel (difosfat, natriumkarbonat), stabilisator (xantan gum), og fargestoffer (paprika, gurkemeie).

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	680 kJ/ 162 kcal
Fett	5,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	24,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	14,00 g
Kostfiber	3,40 g
Protein	2,00 g
Salt	0,25 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96011986
EPD-nummer	4706776
GTIN	07310500173344
GTIN2	07310500173351
GTIN3	07310500173368
Opprettet dato	06.01.2017
Oppdatert dato	26.06.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 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

Tilberedningstider og temperaturer varierer med ulike typer ovner og mengde produkt. Følgende tider anbefales. Produktet tilberedes i fra fryst tilstand. Frityr: Friteres i frityrolje (vi anbefaler raps) fra dypfryst tilstand i ca. 2 min. ved 170°C. Konveksjons/kombiovn: Legges i lave bakker, gjerne perforerte eller stålkurver. Stekes i 5-6 min. ved 200°C.