



## POMMES BISTRO

2500 GRM

HOFF Pommes Bistro er en spennende pommes frites variant (20x7mm). Den er velkjent fra restaurantmiljøer og "steakhouses". HOFF Pommes Bistro er sprø utenpå og melen inni "smaker potet" - og passer perfekt til en saftig biff !

Varenummer: 00002006 | EPD-nummer: 361154 | GTIN: 07044710320068



**PRODUSENT:**  
HOFF SA

**VAREMERKE:**  
HOFF

**Vil du vite mer om produktet?**  
Ta kontakt på:

[www.hoff.no](http://www.hoff.no)

**49 produkter i**  
databasen

**Se flere produkter**  
fra HOFF

## Ingredienser

Poteter, raps-/solsikkeolje, fullherdet vegetabilsk fett (raps/solsikke).

## 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	690 kJ/ 165 kcal
Fett	4,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	29,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g (Mindre enn)
Protein	1,40 g (4% *)
Salt	0,10 g (Mindre enn)
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	00002006
EPD-nummer	361154
GTIN	07044710320068
GTIN2	07044710820063
GTIN3	07044710820063
Opprettet dato	03.10.2014
Oppdatert dato	12.01.2017

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	544 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

Tilberedes direkte fra dypfrost tilstand. Friteres ved 180°C. Friteringstiden vil variere avhengig av potetsort. Friteres til den flyter opp - og litt til.