



## POMMES STRIPS

180 GRM

HOFF Pommes Strips er den tynneste pommes frites varianten. Den er glattskåret, og svært rask å tilberede. HOFF Pommes Strips er den type pommes frites som brukes av de store fast-food kjedene og er "fast følge" på fastfoodmenyen.

Varenummer: 00002009 | EPD-nummer: 467944 | GTIN: 07044710320099



**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	746 kJ/ 178 kcal
Fett	5,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	29,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g (Mindre enn)
Protein	2,10 g (6% *)
Salt	0,10 g (Mindre enn)
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	00002009
EPD-nummer	467944
GTIN	07044710320099
GTIN2	07044710820094
GTIN3	07044710820094
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 deretter i noen sekunder ekstra.