



SOUS VIDE POTET

3200 GRM

HOFF Sous Vide Poteter har den samme gode smaken som vanlig kokte poteter uten brent harsk eller annen bismak. Potetene kan varmes direkte i posen enten i kompidamper eller i kjele på komfyren. HOFF Sous Vide Poteter er ferdig skrelte og kokte poteter som minsker svinn som følge av skrelling av potetene.

Varenummer: 00003052 | EPD-nummer: 363804 | GTIN: 07044710730522



PRODUSENT:
HOFF SA

VAREMERKE:
HOFF

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.hoff.no

49 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra HOFF

Ingredienser

Kokte poteter

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	334 kJ/ 80 kcal
Fett	0,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	18,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	1,80 g (5% *)
Salt	0,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Lagingsstabile grønnsaker
Varenummer	00003052
EPD-nummer	363804
GTIN	07044710730522
GTIN2	07044710830529
GTIN3	07044710830529
Opprettet dato	03.10.2014
Oppdatert dato	20.07.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	50 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	28 dager
Lagingsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Dampes

Potetene tilberedes raskt direkte i posen. Kombidamper: ca 15 min ved 100°C med damp.
Kasserolle: Legg posen i en kasserolle med vann. La trekke/ koke i 6-8 minutter.