



SOUS VIDE FLØTEGR.

4000 GRM

HOFF Sous Vide Fløtegratinerte Poteter har den samme gode smaken som hjemmelaget fløtegratinerte poteter. Smaker foretreffelig til alle typer kjøtt- og fiskeretter.

Varenummer: 00003055 | EPD-nummer: 671248 | GTIN: 07044710730553



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

Potetskiver, **hølmelk**, **fløte**, emulgator (E472e), stabilisator (E412 og E415) og krydder, bl.a. hvitløk.

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	578 kJ/ 138 kcal
Fett	6,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,40 g
Karbohydrat	16,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Protein	3,20 g (10% *)
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Lagringsstabile grønnsaker
Varenummer	00003055
EPD-nummer	671248
GTIN	07044710730553
GTIN2	07044710830550
GTIN3	07044710830550
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
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

HOFF fløtegratinerte poteter bør tas ut av posen og tilberedes i stekeovn eller kombidamper med varmluft. Vi oppnår best resultat ved å strø reven ost over potetene før oppvarming.

Kombidamper: Varmes i gastronomform i 7 - 10 minutter ved 220oC varmluft. Kan evt. varmes direkte i posen i ca. 20 minutter ved 100oC damp.