



HOFF Gourmet Frites 4x2.5kg



HOFF Gourmet Frites er pottes frites med ekstra grovt kutt, 15x15mm. Den har et rustikt preg og god potetsmak. HOFF Gourmet frites inneholder kun ca. 3% fett ut fra vår fabrikk. Den tar opp noe mer ved fritering på serveringsstedet, men er allikevel et relativt fettfattig tilbehør.

HOFF Gourmet Frites kan nytes til de fleste retter av kjøtt, kylling eller fisk. Den passer også ypperlig til "loaded fries" retter.

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Vekt/krt
7044710019702	7044710319703	1970	2070985	10kilogram

Ingredienser:

Poteter (97%) og solsikkeolje (3%).

Næringsinnhold pr. 100g

	Per 100 g
Energi kj pr 100	515
Mettede fettsyrer pr 100	0.3
Karbohydrater pr 100	22.2
Energi kcal pr 100	123
Sukkerarter pr 100	0.1
Fett (totalt) pr 100	3.1
Protein pr 100	1.6
Salt pr 100	0.1

Allergener:

Ingen

Kan inneholde spor av:

Oppbevaring:

Fra -30°C til -18°C

Opprinnelsesland:

Norge

Tilberedning:

Friteres ved 175OC fra dypfryst tilstand. Vi anbefaler dobbeltfritering, slik: Produktet friteres først i 3 min 45 sek.

Rist kurven godt, og la produktet hvile i kurven i 1 min., og til slutt friteres produktet på nytt i 1 min.

Bruk en av HOFF sine kvalitetsoljer for fritering, og skift olje i tide. Gammel olje med et for høyt innhold av fettsyrer gir mørkere og dårligere kvalitet på potetbitene. Vær oppmerksom på at fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Kombidamper uten damp: Stekes ved 220°C i 25–30 minutter. Spre bitene utover i bakken, gjerne med bakepapir i bunnen. Stekes til de er gyldenbrune. Vend gjerne bitene under steking.