



VAREBOK

PROFFMARKEDET



INNHOOLD

04	POMMES FRITES	25	MCCAIN-PRODUKTER
14	FRITYROLJER - friteringstips; 15	30	KYLLINGPRODUKTER
18	FORMEDE, FRITERTE PRODUKTER	31	KRYDDER, LØK, TOPPINGER OG EMBALLASJE
21	ØVRIGE POTET- PRODUKTER	36	KONTAKTPERSONER

HOFF skal inspirere til ekte potetglede!

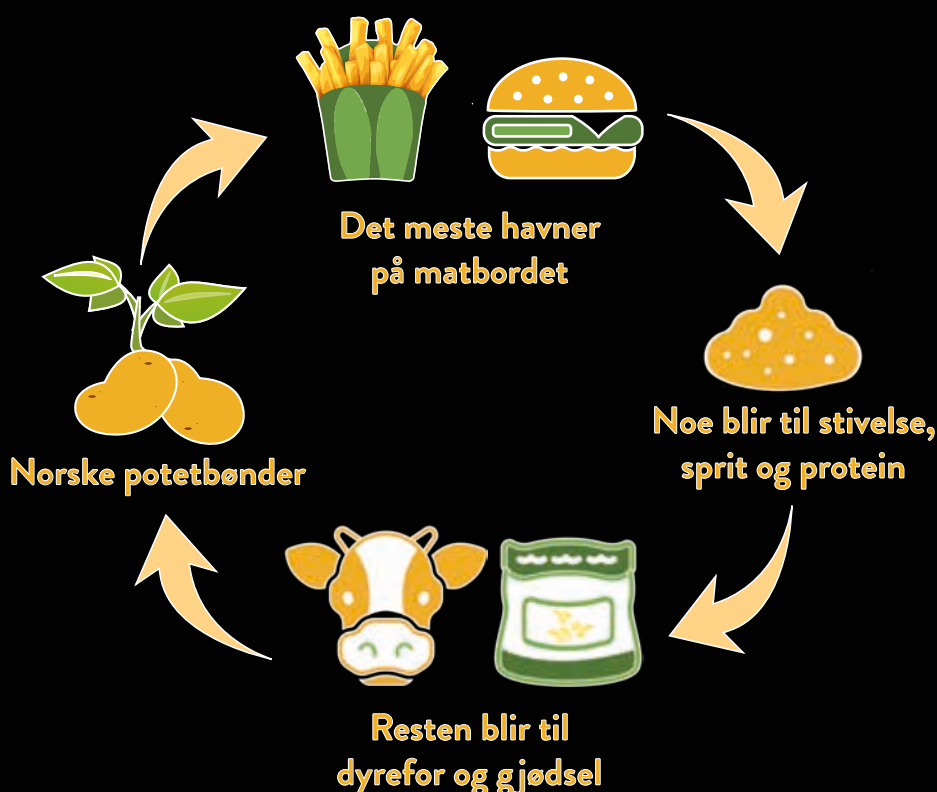
Vi setter god smak, kvalitet og miljø høyt, med utgangspunkt i råvarer dyrket på en bærekraftig måte av våre eiere, norske potetbønder. Takket være dem har vi råvarer som vi kan videreutvikle til nye, samt kjente og kjære produkter i norske butikkhyller, serveringssteder og restauranter.

Vår hovedoppgave er å være en ansvarlig og bærekraftig matprodusent. Poteten har et lavt klimaavtrykk og i produksjonsprosessen benyttes hele poteten. For oss er sirkulærøkonomi i sentrum av alt vi gjør.

Vi er stolte av å være en viktig arbeidsgiver i flere lokalmiljøer, og en attraktiv og mangfoldig arbeidsplass med rom for mennesker som vil jobbe med bærekraftig mat og matproduksjon. Dette er et viktig samfunnsansvar for oss i HOFF.

Det som driver og motiverer oss hver dag er å bidra til en bærekraftig utvikling av det norske kostholdet. Vi skal være en pådriver og innovatør innen plantebasert matproduksjon. Våre produkter skal være en naturlig del av et daglig kosthold – og vi leter alltid etter forbedringer og nye løsninger - både på tallerkenen og veien dit.

VI BRUKER HELE POTETEN





POMMES

FRITES

FOR FRITYR OG OVN



EPD 6142483 HOFF Coated Fries Glatt, 10x10 mm



HOFF Coated Fries Glatt er en pommes frites som er påført en gjennomsiktig stivelses-coating, som gir den ekstra god sprøhet. På grunn av coatingen, holder den seg varm mye lengre enn ordinære pommes frites varianter.

Tilberedning

HOFF Coated Fries Glatt tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. **Friteres** ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3 minutter. Steketiden vil variere noe, avhengig av potetsort. Vær oppmerksom på at fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Potet (91%), rapsolje (5 %), modifisert stivelse (potet), maltodekstrin (mais, potet), dekstrin (potet), stabilisator (E415).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200659	7044713200657	20065	6142483	HOFF COATED FRIES GLATT, 1,8 KG	7,2	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettst.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
770	180	5,1	0,4	31	0,3	2,2	0						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5659719 HOFF Pommes Zig-Zag, 13x13 mm



HOFF Pommes Zig-Zag er rifleskåret pommes frites med ekstra dype rifler. De dype riflene gjør at denne pommes frites-varianten blir ekstra sprø. Produktet holder også lenge på sprøheten, og har et spennende utseende.

Tilberedning

HOFF Pommes Zig-Zag tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. **Friteres** ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 - 2 1/2 minutter. Steketiden vil variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Kombidamper m/dobbel vifte: Stekes ved 220 °C i 10-12 min.

Ingredienser:

Poteter (92%) og solsikkeolje (8 %).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200369	7044713200367	20036	5659719	HOFF POMMES ZIG-ZAG, 5X1,6KG	8	5							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettst.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
911	217	7,9	0,7	32,9	0,1	2,8	0,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 2070985 HOFF Gourmet Frites, 15x15 mm



HOFF Gourmet frites er en relativt ny pommes frites type, med grovt kutt, god potetsmak og rustikt preg.

Tilberedning

HOFF Gourmet Frites tilberedes fra dypfrost tilstand.

Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3 minutter.

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.

Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

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

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710019702	7044710319703	1970	2070985	HOFF GOURMET FRITES, 2,5 KG	10	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
515	123	3,1	0,3	22,2	0,1	1,6	0,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 4012696 HOFF Pommes Bistro med skall, 20x9 mm



Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak.

Tilberedning

HOFF Pommes Bistro med skall tilberedes direkte fra dypfrost tilstand.

Frityr: Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3 1/2 - 4 minutter. Steketiden vil variere noe, avhengig av potetsort.

Kombidamper m/dobbel vifte: Stekes ved 220 °C i 15 min.

Stekeovn: Stekes ved 220°C i 20 min. Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (96%) og solsikkeolje (4%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710019818	7044710319819	1981	4012696	HOFF POMMES BISTRO M/SKALL, 1,6 KG	8	5							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
540	128,57	4	0	21	0	2	0						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 919852 HOFF Potetbåter m/skall



Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak.

Tilberedning

HOFF Potetbåter med skall tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. **Frityr:** Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 1/2 - 3 minutter.

Kombidamper uten damp: Legg potetene i et tynt lag i bakk (perforert/hull). Stekes ved 220-230°C til båtene har fått en gyllen farge. Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

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

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710021156	7044710321157	2115	919852	HOFF POTETBÅTER M/SKALL, 2, 5 KG	10	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
534	128	2,8	0,3	24,2	0,1	1,4	0,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5434923 HOFF Spesialstrips m/skall, 7x7 mm



Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak.

Tilberedning

HOFF Spesialstrips med skall tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. **Friteres** ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 - 2 1/2 minutter. Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (94 %) og solsikkeolje (6%)

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710200070	7044713200077	20007	5434923	HOFF SPESIALSTRIPS M/SKALL, 2,5 KG	10	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
746	178	5,9	0,6	29,1	0,1	2,7	0,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 1244268 HOFF Pommes Strips m/skall 9x9 mm



Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak.

Tilberedning

HOFF Pommes Strips med skall tilberedes direkte fra dypfrost tilstand. Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 - 2 1/2 minutter

Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (95,5%) og solsikkeolje (4,5%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710020289	7044710320280	2028	1244268	HOFF POMMES STRIPS M/SKALL, 2,5 KG	10	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
631	151	4,5	0,4	26,1	0,1	1,5	0,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5980172 HOFF Pommes Frites Glatt m/skall 11x11 mm



Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak.

Tilberedning

HOFF Pommes Frites Glatt m/skall tilberedes direkte fra dypfrost tilstand. Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 2 - 2 1/2 minutter.

Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (94 %) og solsikkeolje (6%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200529		20052	5980172	HOFF POM. FRITES GLATT M/SKALL, 180G	9	50							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
746	178	5,9	0,6	29,1	0,1	2,7	0,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 361154 (2,5kg) | 5214101 (180g) HOFF Pommes Bistro, 9x20mm



HOFF Pommes Bistro er en grovkuttet, rustikk pommes frites, som er en stor favoritt til biffmåltider.

Tilberedning

HOFF Pommes Bistro tilberedes direkte fra dypfrost tilstand. **Frityr (foretrukket tilberedning):** Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3 1/2 - 4 minutter. Kombidamper m/dobbel vifte: Stekes ved 220°C i ca. 15 min. Stekeovn/varmluftsovn: Stekes ved hhv. 220°C / 200°C i ca. 20-25 min.

Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (95,5%) og solsikkeolje (4,5%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044710020067	7044710320068	2006	361154	HOFF POMMES BISTRO 9X20MM, 2,5 KG	10	4
7044711200215		20021	5214101	HOFF POMMES BISTRO, 9X20MM, 180G	9	50

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
690	165	4,5	0,6	29,7	0,1	1,4	0,1

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5919261 (1,6KG) | 5919279 (180G) HOFF Pommes Bistro, 7x14mm



Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak.

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfrost tilstand.

Frityr (foretrukket tilberedning): Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3 min. Steketiden vil variere noe, avhengig av potetsort.

Kombidamper m/dobbel vifte: Stekes ved 220°C i ca.15 min. **Stekovn/varmluftsovn:** Stekes ved hhv220°C/200°C i ca.20-25 min.. Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (95,5%) og solsikkeolje (4,5%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044711200420	7044713200428	20042	5919261	HOFF POMMES BISTRO 7X14MM, 1,6KG	9,6	6
7044711200437		20043	5919279	HOFF POMMES BISTRO 7X14MM, 180G	9	50

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
690	165	4,5	0,6	29,7	0,1	1,4	0,1

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 503425 HOFF Pommes Frites Glatt 11x11 mm



HOFF Pommes Strips er den tynneste pommes frites varianten. Den er glattskåret, og svært rask å tilberede.

Tilberedning

HOFF Pommes Frites Glatt tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 2 - 2 1/2 minutter. Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (96%) og solsikkeolje (4%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710020036	7044710320037	2003	503425	HOFF POMMES FRITES GLATT, 2,5 KG	10	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
659	157	4,3	0,4	27,7	0,1	1,9	0,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5979968 (1,6KG) | 467944 (180G) HOFF Pommes Strips, 7x7mm



Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak.

Tilberedning

HOFF Pommes Strips tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 - 2 1/2 minutter. Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (94 %) og solsikkeolje (6%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200536	7044713200534	20053	5979968	HOFF POMMES STRIPS, 1,6 KG	9,6	6							
7044710020098		2009	467944	HOFF POMMES STRIPS, 180 G	9	50							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
746	178	5,9	0,6	29,1	0,1	2,1	0,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 505073 (2,5kg) | Øvrige: se tabell HOFF Pommes Snacks,11x11mm



HOFF Pommes Snacks er tynnere og sprøere enn vanlig riflet pommes frites, og ofte foretrukket på gatekjøkken, kafeteriaer, veikroer og snackbarer.

Tilberedning

HOFF Pommes Snacks tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. Friteres ved 175°C til de flyter opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 - 2 1/2 minutter. Fargen på potetene kan variere noe, avhengig av potetsort og årstid.

Ingredienser:

Poteter (95,5%) og solsikkeolje (4,5%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044710020104	7044710320105	2010	505073	HOFF POMMES SNACKS, 2,5 KG	10	4
7044710020043		2004	604322	HOFF POMMES SNACKS, 150 G	9	60
7044710020074		2007	655464	HOFF POMMES SNACKS, 180 G	9	50

KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
690	165	4,5	0,6	29,7	0,1	1,4	0,1

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 6208821 HOFF Pommes Zig-Zag for ovn 13x13 mm, porsj.



HOFF Pommes Frites Glatt for ovn 9x9mm er produsert spesielt for å kunne tilberedes på kort tid uten bruk av frytør.

Tilberedning

Mikrobølgeovn m/ Turbo Grill: Ovnen må være forhåndsvarmet til 200°C. Spre bitene godt i crisp-pannen. Koble inn turbogrill funksjonen, og sett pannen på risten i midten av ovnen. Sett timeren på 1,5 min. **Varmluft/trommel ovn:** Ovnen må være forhåndsvarmet til 220°C Legg bitene i trommelen. Porsjonen er ferdig etter 2 min. og 30 sek. steketid. **Varmluft stekeovn:** Ovnen må være forhåndsvarmet til 220°C Spre pommes fritesen godt utover brettet i stekeovnen. Produktet er ferdig etter ca. 6-8 min. steketid, eller noe kortere tid hvis kun en porsjon tilberedes. **Beltegrill:** Legg pommes fritesen i en egnet, ildfast form. Beltegrillen brukes ved samme temperatur og tid som for pizza.

Ingredienser:

Poteter (92 %) og solsikkeolje (8%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044711200703		20070	6208821	HOFF POMMES ZIG-ZAG FOR OVN, 140G	7 KG	50

KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
848	202	8	0,7	30	0,1	1,7	0

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr

EPD 6208342 HOFF Pommes Frites Glatt for ovn 9x9 mm, porsj.



HOFF Pommes Frites Glatt for ovn er produsert spesielt for å kunne tilberedes på kort tid uten bruk av frityr.

Tilberedning

Mikrobølgeovn m/ Turbo Grill: Ovnen må være forhåndsvarmet til 200°C. Spre bitene godt i crisp-pannen. Koble inn turbogrill funksjonen, og sett pannen på risten i midten av ovnen. Sett timeren på 1,5 min. **Varmluft/trommel ovn:** Ovnen må være forhåndsvarmet til 220°C Legg bitene i trommelen. Porsjonen er ferdig etter 2 min. og 30 sek. steketid. **Varmluft stekeovn:** Ovnen må være forhåndsvarmet til 220°C Spre pommes fritesen godt utover brettet i stekeovnen. Produktet er ferdig etter ca. 6-8 min. steketid, eller noe kortere tid hvis kun en porsjon tilberedes. **Beltegrill:** Legg pommes fritesen i en egnet, ildfast form. Beltegrillen brukes ved samme temperatur og tid som for pizza.

Ingredienser:

Poteter (94%) og solsikkeolje (6%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200697		20069	6208342	HOFF POM. FRITES GLATT FOR OVN, 140G	7 KG	50							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
828	198	6	0,7	34	1,3	2	0						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 108522 HOFF Turbo Frites Riflet for ovn, 11x11 mm porsj.



HOFF Turbo Frites er produsert spesielt for å kunne tilberedes på kort tid uten bruk av frityr.

Tilberedning

Mikrobølgeovn m/ Turbo Grill: Ovnen må være forhåndsvarmet til 200°C. Spre bitene godt i crisp-pannen. Koble inn turbogrill funksjonen, og sett pannen på risten i midten av ovnen. Sett timeren på 1,5 min. **Varmluft/trommel ovn:** Ovnen må være forhåndsvarmet til 220°C Legg bitene i trommelen. Porsjonen er ferdig etter 2 min. og 30 sek. steketid. **Varmluft stekeovn:** Ovnen må være forhåndsvarmet til 220°C Spre pommes fritesen godt utover brettet i stekeovnen. Produktet er ferdig etter ca. 6-8 min. steketid, eller noe kortere tid hvis kun en porsjon tilberedes. **Beltegrill:** Legg pommes fritesen i en egnet, ildfast form. Beltegrillen brukes ved samme temperatur og tid som for pizza.

Ingredienser:

Poteter (94%) og solsikkeolje (6%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710020180	7044710320181	2018	108522	HOFF TURBO FRITES RIFL. FOR OVN, 125G	6,25	50							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
858	204	6	0,7	34	1,6	2	0,01						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 4486445 HOFF Søtpotet Fries 9,5x9,5 mm



HOFF Søtpotet har en herlig smak, karakteristisk for søtpoteter. HOFF Søtpotet fries har en fin, sprø ytre konsistens og en myk kjerne av kokt søtpotet. Dette bare MÅ prøves!

Tilberedning

Friteres ved 170-175°C i ca 2-2 ½ minutter til de er gyldent oransje og sprø. Følg med på fargen under tilberedningen, slik at produktet ikke blir brent.

Produktet kan også stekes i **kombidamper**, men resultatet blir best i frityr. Kombidamperen varmes opp til ca. 220°C, og produktet stekes i 12-15 min. uten damp.

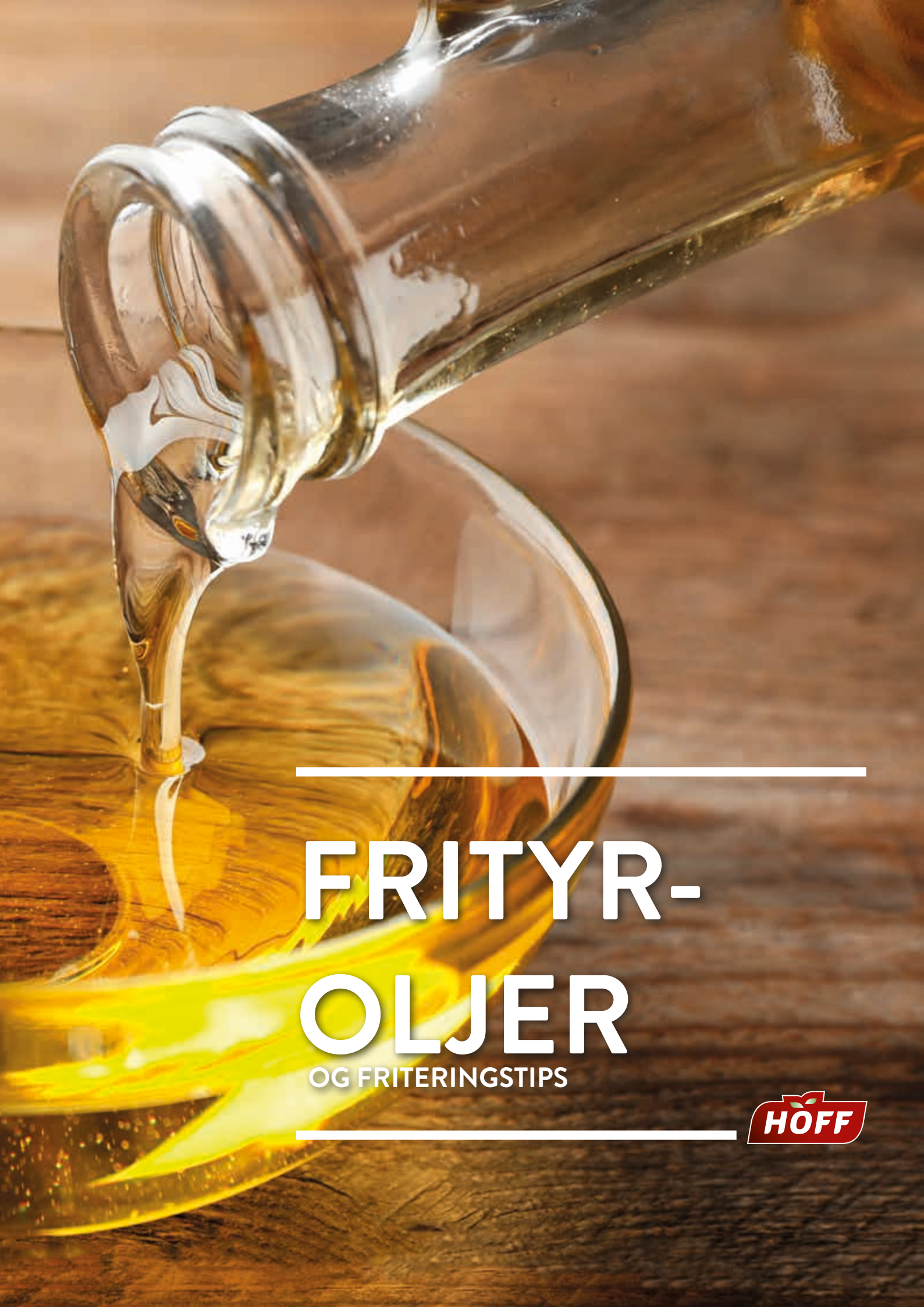
Ingredienser:

Søtpotet, rapsolje, modifisert stivelse, risemel, dekstrin, salt, hevemiddel, (natriumkarbonat, dinatriumfosfat), fargestoff (paprikaekstrakt), fortykningsmiddel (xantangummi).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200031	7044713200039	20003	4486445	HOFF SØTPOTET FRIES, 5X1,6KG	8	5							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
700	170	7,5	1,1	22	7,1	1,5	0,4						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI





FRITYR- OLJER

OG FRITERINGSTIPS



10 FRITERINGSTIPS

- 1** Sjekk at oljen er klar for bruk, og at det er nok olje i frituren.
 - 2** Still termostaten på 175°C, og vent til oljen har riktig temperatur.
 - 3** Bruk gjerne en bakk ved siden av frituren, og fyll frossen pommes frites eller annet produkt i kurven over bakken. Rist kurven slik at overflødig bønn ikke blir med ned i den varme oljen.
 - 4** Friter produktet iht bruksanvisning, til det flyter helt opp. Løft opp kurven, og rist den lett for å fjerne overflødig olje.
 - 5** Strø **ALDRI** salt eller krydder over produktet mens det befinner seg over frituren. Salt og krydder bidrar til at oljen blir fortere slitt.
 - 6** Servér pommes frites/produktene umiddelbart etter fritering, slik at kunden får et sprøtt og varmt produkt.
- VIKTIG:**
- 7** Rengjør frituren og oljen daglig. Tøm frituren, og sil oljen - eller bruk rensemaskin. Ved vask av frituren må alle såperester fjernes etter vask. Bruk eddik i siste skyllevann for å nøytralisere såperester. Tørk frituren nøye!
 - 8** Bland ikke ny og brukt olje. Den brukte oljen vil forårsake raskere nedbryting av den nye oljen.
 - 9** Sjekk regelmessig nøyaktigheten på friturens termostat.
 - 10** Unngå at utstyr i kobber kommer i berøring med fritureoljen, da kobber ødelegger oljen.

EPD 5366984 HOFF High Oleic Solsikkeolje for fritering



HOFF High Oleic Solsikkeolje er en naturlig olje som har en helt annen fettsammensetning enn vanlig solsikkeolje. Den er helsemessig bedre enn tradisjonelle typer frityrolje da den inneholder en svært høy andel enumettet fett. "High Oleic" oljer inneholder mye enumettet fett og lite mettet fett. Mye enumettet fett gir en olje med god stabilitet, som egner seg ypperlig til fritering. Den unike fettsammensetningen i HOFF High Oleic Solsikkeolje (80% enumettet fett) gir en høyere stabilitet i matlaging enn noen annen tradisjonell olje. Fettsammensetningen gjør at denne oljen kan brukes 2 1/2 - 3 ganger lenger enn en vanlig solsikkeolje.

Bruksmåte: Se "10 friteringstis".

Ingredienser:

High oleic Solsikkeolje, som inneholder 10% flerumettet fett, 80% enumettet fett og 10% mettet fett.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200253		20025	5366984	HOFF HIGH OLEIC SOLSIKKEOLJE, 10 L	9,1	-							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
3800	904,76	100	10	0	0	0	0						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 2321016 HOFF High Oleic Rapsolje for fritering



HOFF High Oleic Rapsolje er en naturlig olje, som har en helt annen fettsammensetning enn vanlig rapsolje.

Den er helsemessig bedre enn tradisjonelle typer frityrolje, da den inneholder en svært høy andel enumettet fett (73 %).

"High Oleic" oljer inneholder mye enumettet fett og lite mettet fett. Mye enumettet fett gir en olje med god stabilitet, som egner seg ypperlig til fritering.

Oljen er produsert av spesielt utvalgt råstoff, og gir en høyere stabilitet i matlaging enn tradisjonell frityrolje. Oljen er lettflytende. Fettsammensetningen gjør at denne oljen kan brukes 2 1/2 - 3 ganger lenger enn en vanlig rapsolje.

Bruksmåte: Se "10 friteringstis".

Ingredienser:

High oleic rapsolje, som inneholder: flerumettet fett (15%), enumettet fett (73%), mettet fett (7%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710021026		2102	2321016	HOFF HIGH OLEIC RAPSOLJE, 10L	9,1	-							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
3700	880,95	100	7	0	0	0	0						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 617969 (kanne) | 459842 (spann) HOFF Frityrölje (palme)



Vår underleverandør av denne oljen er **RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)-sertifisert**, og forsyner oss med bærekraftige produkter. HOFF Frityrölje er en dobbeltfraksjonert (lettflytende) palmeolje som er spesiallaget for fritering. Oljen er meget slitesterk, og med sitt høye innhold av en-umettede fettsyrer tåler den godt de høye temperaturer man må bruke i en frityrgryte. HOFF Frityrölje har et røkpunkt på 250°C og et flammepunkt på 330°C. Oljen har nøytral smak, og er lettflytende i romtemperatur.

Bruksmåte: Se "10 friteringstips"

Ingredienser:

100% vegetabilisk olje (palme), 100% fett, derav 61% umettet fettsyre, bl.a. 13% linolsyre.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044710021002		2100	617969	HOFF FRITYROLJE KANNE, 10 LITER	9,1	-
7044710021019		2101	459842	HOFF FRITYROLJE SPANN, 10 LITER	9,1	-

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
3700	800,95	100	37	0	0	0	0

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 591714 HOFF 70/30 Frityrölje Raps og High Oleic Solsikke



HOFF 70/30 Frityrölje er en lettflytende olje, som kan brukes til fritering av pommefrites og andre frityrstekte produkter. Skumdemper, som av og til tilsettes frityrøljer, demper tegnene på at oljen er slitt, men den gjør ikke at oljen varer lengre. En slitt olje skummer mer, avgir mer lukt og røyk- og den kan bli mørk på farge. Når oljen er slitt, må den skiftes, slik at miljøet rundt frityren ikke er ubehagelig for de som arbeider der, og slik at de friterte produktene får den god kvaliteten de fortjener! Hverken HOFF 70/30 Frityrölje, eller noen av de øvrige frityrøljene i HOFF sitt frityrøljesortiment er tilsatt skumdemper, - for din egen og gjestenes skyld!

Bruksmåte: Se "10 friteringstips"

Ingredienser:

Rapsolje (70 %) og High Oleic Solsikkeolje (30 %).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044711200451		20045	591714	HOFF 70/30 FRITYROLJE, SPANN, 10 LITER	9,1	-

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
3700	900	100	7	0	0	0	0

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI



FORMEDE FRITERTE PRODUKTER



EPD 6151310 HOFF Hash Browns

Uten gluten
og laktose!



HOFF Hash Browns er grovrasset potet med krydder og løk, formet til ovale «kaker» med litt rustikt preg. De er lett ovale, med diameter på ca. 10x11,5 cm og er relativt tynne, ca 1 cm, slik at de passer til en burger uten at totalhøyden på burgeren blir for høy. De er litt rufsete i kantene, og ser derfor hjemmelaget ut. God, nøytral potetsmak, saftig konsistens og grov struktur. Vekt ca. 85 gram pr. stk.

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfrost tilstand. **Frityr:** Friteres ved 175°C i 3-4 min, til de er gyllenbrune.

TIPS: Ved bruk av frityr, anbefaler vi å riste kurven litt før

den settes i frityren, for å unngå ”bøss” i oljen. **Airfryer:** Stekes ved 200°C i ca 10 minutter. **Kombidamper:** Stekes ved 200°C i ca. 10-15 min., eller i stekeovn med varmluft ved 220°C i ca. 12-18 min.

Ingredienser:

Poteter (87%), solsikkeolje, potetflakes, risstivelse, salt, løk, dekstrose, fortykningsmiddel (E412), maisstivelse, pepper, antioksidant (NATRUMSULFITT)

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200680	7044713200688	20068	6151310	HOFF HASH BROWNS 6X1KG	6	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
730	175	6,2	0,6	26	0,9	2,3	0,8						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

EPD 4402491 HOFF Røsti, hjemmelaget type

Uten gluten
og laktose!



HOFF Røsti hjemmelaget type er laget slik sveitserne er vant til å spise den. Produktet tåler varmhoding, og kan derfor brukes på buffeter o.l. HOFF Røsti hjemmelaget type smaker godt av potet og en tanke løk. Den er sprø på utsiden, og saftig innvendig.

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfrost tilstand. **Frityr:** Friteres ved 175°C i 3-5 min, til de er gyllenbrune. Ved bruk av frityr anbefaler vi å riste kurven litt før den settes i frityren, for å unngå ”bøss” i oljen. **Kombidamper:** Stekes ved 220°C i ca. 15-20 min., eller i stekeovn med varmluft ved 220°C i ca. 20-25 min. Produktet kan også stekes på grill.

Ingredienser:

Poteter (87%), solsikkeolje, potetflakes, risstivelse, salt, løk, dekstrose, fortykningsmiddel (E412), maisstivelse, pepper, antioksidant (NATRUMSULFITT).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200000	7044713200008	20000	4402491	HOFF RØSTI, HJ.LAGET, 1 KG	6	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
748	179	8,2	0,7	22,3	0,6	2,7	0,7						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

EPD 6130132 HOFF Potato Tots

Uten gluten
og laktose!



HOFF Potato Tots er små, friterte kaker av raspet potet og krydder, formet som små "totter". Produktet er også kjent som Potato Puffs eller Tater Tots i USA. HOFF Potato Tots holder seg sprø lenge, og egner seg derfor også godt til bruk på buffeter.

Tilberedning

Frityr: Rist kurven over en vask eller bakk før produktet friteres, slik at ikke oljen blir bøssete. Stekes ved ca. 170-175°C i ca. 2 1/2 - 3 min.

Kombidamper: Stekes ved ca. 200°C i ca. 8 minutter.

Ingredienser:

Poteter, potetflakes, solsikkeolje, risstivelse, salt, dekstrose, fortykningsmiddel (guarkjernemel), maisstivelse, antioksidant (NATRIUMSULFITT).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200581	7044713200589	20058	6130132	HOFF POTATO TOTS 6 X 1KG	6	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
850	203	10,8	1	24	0,5	2,2	1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

EPD 6133771 HOFF Sweet Churros



En churro er et spansk bakverk, som består av fritert deig basert på hvetemel og/eller potet. HOFF Sweet Churros er avlange, lett bøyde i fasongen. De smaker søtt, med et hint av vanilje, og har en sprø ytre- og tiltalende indre konsistens. HOFF Sweet Churros er produsert på vår fabrikk på Sundnes.

Tilberedning

Frityr: Friteres ved 175°C i ca. 2-3 min, til de er gyllenbrune.

Kombidamper: Stekes ved 180°C i ca. 10 min.

Airfryer: Stekes ved 200°C i ca. 8 min

Stekeovn: Stekes ved 220°C i 20 min. Produktet må hvile ca. 1 1/2 til 2 min. før servering, slik at det blir sprøtt.

Ingredienser:

Vann, HVETEMEL, solsikkeolje, sukker, glutenfri hvetestivelse, potetflakes (inneholder SULFITT), potetstivelse, hevemiddel (E450, E500), maisstivelse, salt, fortykningsmiddel, (E464, E415), surhetsregulerende middel (E270, E327), vanillin.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200642	7044713200640	20064	6133771	HOFF SWEET CHURROS, 6X1KG	6	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1670	400	21	2	48,7	15,8	3	1,2						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI



POTET- PRODUKTER

ØVRIGE

HÖFF

EPD - se tabellen nedenfor. HOFF Hermetiske Poteter



HOFF Hermetiske Poteter er ferdig skrelte og kokte poteter. De finnes i flere varianter; vanlig runde, skiver, terninger og små selskapspoteter. Potetene er lett å porsjonere, kan tilberedes på en-to-tre, og du unngår svinn. Kvaliteten er jevn hele året og potetene tåler "juling".

Tilberedning

Slå av laken på potetene og skyll dem godt i vann!

Komfyr, i kjele: Potetene dampes til vannet er borte. Bruk grunn kjele, slik at potetene kan vendes godt.

Kombidamper: Potetene legges i bakk med smør, vann og salt. La de stå ved 250°C i ca. 10 min. Potetskiver og terning kan varmes opp ved litt lavere temperatur, eller de kan benyttes kalde i f.eks. salater.

Ingredienser:

Poteter, salt, stabilisator: (kalsiumklorid), antioksidant: (askorbinsyre, NATRIUMSULFITT)

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt potet	Inkl. lake
7044710030066		3006	584508	HOFF HERMETISKE POTETER	6,2 KG	CA. 9,0KG
7044710030028		3002	494047	HOFF HERMETISKE POTETTERNINGER	6,3 KG	CA. 9,1 KG
7044710030134		3013	721951	HOFF HERMETISKE POTETSKIVER	6,3 KG	CA. 9,1 KG
7044710030127		3012	584169	HOFF HERMETISKE SMÅ SELSK.POTETER	6,3 KG	CA. 9,1 KG

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
334	80	0	0	18	0,5	1,8	0,5

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

EPD 363804 HOFF Sous Vide Poteter



HOFF Sous Vide Poteter er skrelte og kokte poteter. Da potetene er skrelt, blir det lite eller ikke noe svinn. Potetene har den samme gode smaken som vanlig kokte poteter uten brent, harsk eller noen annen bismak.

Tilberedning

Potetene tilberedes raskt direkte i posen.

Kombidamper: ca 15 min ved 100°C med damp.

Komfyr: Legg posen i en kasserolle med vann. La trekke/koke i 6-8 minutter.

I åpnet pakning er holdbarheten maks 3 dager ved kjølig lagring, forutsatt at man ikke bruker utildekkede hender ved håndtering av potetene

Ingredienser:

Kokte poteter.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044710030523	7044710730522	3052	363804	HOFF SOUS VIDE POTET, 3,2 KG	16	5

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
334	80	0	0	18	0,5	1,8	0,5

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 1323724 HOFF Fløtegratinerte Poteter, fryste



HOFF Fløtegratinerte Poteter er singelfrosne potetskiver med saus, som er svært enkle å porsjonere ut. Produktet inneholder mye saus noe som medfører at det tåler varmhoding godt.

Tilberedning

Ta produktet rett fra frys. Legg de fryste Fløtegratinerte Potetene i en gastrormform. En porsjon = 250g **steges** ved 180-200°C i 8-10 minutter. En hel gastrormform = 2 kg steges i ovnen ved 180-200°C i 20-25 minutter. Ved bruk av **mikrobølgeovn**, benytt en form som er beregnet til dette formål. Stek ved 850 watt med grillelement i ca 10 minutter.

Ingredienser:

Norske poteter, forfriterte (50%), FLØTESAUS: (vann, FLØTEPULVER, solsikkeolje, ØSTEPULVER, stabilisator: (E1422, E1412), fortykningsmiddel: (E472, E410), farge: (E170), løk, ostearoma, krydder: (bl.a: hvitløk).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710021408	7044710321409	2140	1323724	HOFF FLØTEGRATINERTE POTETER, FRYST, 1KG	10	10							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
688	164	9,6	2,7	17,1	1	2,4	0,8						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 2726727 HOFF Potetmos, vanlig type



HOFF Potetmos, vanlig type, er potetmos slik du kjenner den fra dagligvarehandelen, basert på potetflakes.

Tilberedning

Kok opp vann, og tilsett salt og margarin eller smør i vannet mens det koker opp. Stopp oppvarmingen, og tilsett melk. Tilsett HOFF Potetmos, rør om, og la svulle i ca. 1 minutt. Vend mosen forsiktig et par ganger før servering. Rør kraftig om du ønsker en mer kremaktig konsistens. Porsjoneringstabell finnes på emballasjen, eller du kan be om å få den av din salgsrepresentant. En sekk gir totalt 325 porsjoner.

Ingredienser:

Poteter, emulgator (E471), stabilisator (E450a), antioksidant (E304, E300), NATRIUMSULFIT (E221).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710019795		1979	2726727	HOFF POTETMOS VANL., 10 KG	10	-							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1540	367	1	0,2	82	2,4	6	0,07						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

EPD 591370 HOFF Potetlompe



HOFF Potetlompe er bakt av førsteklasses norsk potetråstoff, og fryst inn i nybakt tilstand. Korrekt innfrysning i spesialtilpasset kartong sikrer et optimalt produkt etter opptining.

Tilberedning

HOFF Potetlompe tines i romtemperatur i 1-2 timer. Kan også tines i mikrobølgeovn på oppvarmingsfunksjon. Åpne pakken, og legg den på en skål i ovnen. Tines i 4-8 minutter. Vi anbefaler å bruke relativt lav styrke på mikrobølgene, gjerne ca. 160 W, og det er lurt å snu pakken ved halvgått tid. Etter tining oppbevares lompe i tett plastpose i romtemperatur, for å sikre best mulig konsistens.

Ingredienser:

Kokte poteter (86%), HVETEMEL, potetmos, RUGMEL, salt, konserveringsmiddel (E200).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710390634	7044710090626	9063	591370	POTETLOMPE POSER Å 10 STK.	5	20							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
942	224	0,7	0,2	47,2	6	5,6	0,42						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
JA *)	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

*) Rug og hvete

EPD 4708699 HOFF Liv Laga Vegetarburger MEXI, vegan



HOFF Liv Laga Vegetarburger MEXI har saftig/god konsistens, og sprø overflate. Smaken minner litt om taco. 125 g/burger.

Tilberedning

Frityr (foretrukket tilberedning): Friteres fra frossen tilstand ved 175°C i ca. 3:20 - 3:30 min.

Flatgrill: Stekes ca. 5 min. på hver side. Snus noen ganger under steking. **Pressgrill:** Stekes ca. 5 min.

Flatgrill/kombidamper: Stek først 1 min. på hver side på flatgrill. Ettersteges 5 min. ved 180°C med varmluft.

Kombidamper: Stekes ved 180°C med varmluft i ca. 8-10 minutter **Fra tint tilstand på flatgrill:** Stekes ca. 2 min. x 2.

Ingredienser:

Potet (40 %), brune linser (21 %), solsikkeolje, mais (6%), kikertmel, erterprotein, maissemule, maismel, maisstivelse, potetstivelse, dekstrose, salt, aspargesbønner (1%), krydderblanding (inneholder bl.a. løk og hvitløk), modifisert stivelse (potet), fortykningsmiddel (xantangummi, guarkjernemel), gjærekstrakt, aroma (sitron, tomat), bakepulver.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200109	7044713200107	20010	4708699	HOFF LIV LAGA VEGETARBURGER MEXI	6 KG	6 POS.							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
990	237	9,9	1,0	25,6	1,8	7,8	1,2						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

MCCAIN FINGERFOOD



EPD 5991336 McCain Chili&Cheese Nuggets



Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak.

Tilberedning

McCain Chili&Cheese Nuggets inneholder en blanding av smelteost og paprika, panert med en sprø temperaturøre. De er forfriterte, og leveres dypfryste.

Ingredienser:

SMELTEOST (31%): (OST, vann, SMØR, MELKEPROTEIN, emulgerende salt: E331, MYSEPULVER, salt, farge: E160a, E160c, stivelse), PANERING (HVETEMEL, HVETESTIVELSE, salt, hevemiddel: E450, E500, E503, MYSEPULVER, stabilisator: E464, farge: E160c, gjær, solsikkeolje), vann, solsikkeolje, grønn paprika (10%), jalapeño pepper (4%).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
8710438122565	8710438122589	20048	5991336	MCCAIN CHILI & CHEESE NUGGETS 6X1KG	6 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1069	256	13,5	4,5	22,5	4,5	10,5	1,9						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 1797877 McCain Breaded Onion Rings



McCain Breaded Onion Rings er forfriterte, smakfulle løkringer med crispy breading, fra den internasjonale kvalitetsleverandøren McCain.

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfrys tilstand.

Frityr (anbefales): Friteres ved 175°C i ca. 2-3 minutter.

Kombidamper eller stekeovn: Stekes på brett med bakepapir i ca. 12-14 minutter ved 200°C. Snus ved halvgått tid.

Ingredienser:

Ternet løk (53%), GRILJERMEL (18%), solsikkeolje, HVETESTIVELSE, HVETEMEL, fortykningsmiddel (E401), dekstrose, salt, sukker, vann.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
3256830001114	3256830001107	2171	1797877	MCCAIN BREADED ONION RINGS, 10X1KG	10 KG	10							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
994	238	11,5	1,5	29,5	5,5	3,0	0,9						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5916648 McCain Spicy Onion Rings



McCain Spicy Onion Rings er forfriterte, smakfulle, hele løkringer med crispy og krydret breading.

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfrys tilstand.

Frityr (anbefales): Friteres ved 175°C i ca. 2 1/2 minutter.

Kombidamper eller varmluftsovn: Stekes på brett med bakepapir i ca. 8 minutter ved 200°C. Snu produktet ved halvgått tid.

Ingredienser:

Panering (49%) [mel (HVETE, mais, ris), vann, modifisert HVETESTIVELSE, salt, hvitløkspulver, sukker, krydder (0, 7%), løkpulver, MYSEPULVER, chiliflakes, gjærekstrakt, hevemiddel (E450, E500), naturlig smakstilsetning, krydderekstrakter, stabilisator (E412), gjær, farge (E160c)], løk (39%), solsikkeolje.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
8710438117332	8710438117325	20039	5916648	MCCAIN SPICY ONION RINGS, 6X1KG	6 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
972	233	12,5	1,5	26	4	3,0	1,5						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5919048 (Thin) | 5998158 (Thick) McCain Beer Battered Onion Rings



McCain Beer Battered Onion Rings er forfriterte, smakfulle, hele løkringer med crispy ølpanering. De finnes i 2 størrelser; Thin og Thick

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfryst tilstand.

Frityr (anbefales): Friteres ved 175°C i ca. 2 1/2 minutter.

Kombidamper eller stekeovn med vifte: Stekes på brett med bakepapir i ca. 11 minutter ved 220°C. Snus ved halvgått tid.

Ingredienser:

Løk (39%), panering (38%) (HVETEMEL, sukker, modifisert HVETESTIVELSE, salt, rismel, MYSEPULVER, hevemiddel (E500, E450), stabilisator: E412, farge: E160c, krydder), solsikkeolje, ØL (11%) (BYGG).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
8710438041828	8710438041811	20046	5919048	BEER BATTERED ONION RINGS THIN 1KG	6 KG	6
8710438042481	8710438042474	20047	5998158	BEER BATTERED ONION RINGS THICK 1KG	6KG	6

KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
1000	240	13,5	2	25,5	4,5	3,0	1,2

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
JA*)	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

*) Gluten: Hvete og bygg

EPD 5917430 McCain Breaded Mozzarella Sticks



McCain Breaded Mozzarella Sticks er panert i griljermel, forfritert og fryst. De har sprøtt ytre, herlig myk konsistens og god, mild mozzarellasmak. En favoritt på fingerfood-menyen.

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfryst tilstand.

Frityr (anbefales): Friteres ved 175°C i ca. 2 - 2 1/2 minutter.

Pass på produktet, og ikke fritér for lenge, da mozzarella-sticksene kan sprekke ved for lang friteringstid.

Kombidamper med vifte/Varmluftovn: Stekes ved 230°C i ca. 5 minutter. Følg med på produktet under tilberedning.

Ingredienser:

MOZZARELLAOST (42%), panering (HVETEMEL, modifisert maisstivelse, salt, KJERNEMELKULVER, maismel, gjær, hevemidler: E450, E500), GRILJERMEL, solsikkeolje, persille, vann, stabilisator: E461.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
8710438122718	8710438122701	20049	5917430	MCCAIN BREADED MOZZARELLA STICKS 1KG	6 KG	6

KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
1224	292	13	8	29	3,5	13,5	1,7

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 635598 (nytt nr) McCain Nacho Cheese Triangles



McCain Cheese Nacho Cheese Triangles er ostesnacks med en spennende tex-mex smak. Produktet er formet som klassiske tortilla chips, har en panering som består av sprø tortillachips, og en kjerne av smelteost med "smak av Mexico".

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfryst tilstand.

Frityr (anbefales): Friteres ved 175°C i ca. 3 minutter. Pass på produktet, og ikke fritér for lenge. **Kombidamper m/vifte eller varmluftsovn:** Stekes i ca. 8.5 min. ved 200°C.

Ingredienser:

OSTEFYLL [44%; vann, GOUDAOST (9, 5%) , lagret CHEDDAROST (5%) , SMØR, kryddermiks (dekstrose, paprika (0, 4%) , pepper, naturlig aroma, spisskummen, ingefær, gurkemeie, oregano, merian, løk, hvitløk, salt, sitronkonsentrat, maltodekstrin, gjærekstrakt, rapsolje) , MELKEPROTEIN, modifisert potetstivelse, emulgatorer (E331, E452) , bambusfiber, surhetsregulerende middel (E500, E330) , stabilisator (E461) , salt, farge (E160b (i)) , solsikkeolje], strøkkavring (27 %; HVETEMEL, salt, gjær, gurkemeiepulver, paprikapulver, curcuminpulver, fargestoffer (E160c, E100)) , paneringsrøre (vann, glukose, hvitt sukker (sukker, invertsukkersirup) , HVETEMEL, dekstrose, stabilisator (E466, E464) , salt, HVETEPROTEIN) , cornflakes (10%; mais) , solsikkeolje, tortillastrø (5%; maismel, HVETEMEL, salt, sukker, stabilisator (E170) , emulgator (E471)).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
18710438126218	8710438126204	20075	635598	MCCAIN NACHO CHEESE TRIANGLES 1 KG	6	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1371	328	17	6,2	33	1,7	9,4	1,6						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 6141550 McCain Camembert Bites



McCain Camembert Bites er ostesnacks som består av panert camembert med smelteost. Produktet har en herlig camembert-smak, og paneringen er lett og sprø.

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. **Friteres** ved 175°C i ca. 3 minutter. Pass på produktet, og ikke fritér for lenge, da Camembert Bites'ene kan sprekke ved for lang friteringstid.

I kombidamper med vifte, uten damp: Stekes i ca. 10-12 min. ved 225°C.

Ingredienser:

SMELTEOST (50%) [OST, CAMEMBER (15%) , vann, SMØR, MELKEPROTEIN, emulgerende salter: E452 og E331, maisstivelse, salt) , BRØDPANERING (24%) (HVETEMEL, rismel, salt, gjær, persille, emulgator: E322, stabilisator: E170, BYGGMALTEKSTRAKT, sukker) , solsikkeolje, vann, HVETEMEL, hevemiddel: E500.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
8710438103380	8710438103373	20067	6141550	MCCAIN CAMEMBER BITES 6 X 1 KG	6	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1545	371	25	9,5	23,5	1,5	12,5	1,3						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
JA *)	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

*) Gluten: Hvete og bygg

EPD 5462007 McCain Liege Waffles; Ovale, belgiske vafler



McCain Liege Waffles er ovale belgiske vafler med perlesukker og vanilje, som smaker helt nydelig! Hver vaffel veier 90 gram. Produktet er singelpakket i plastemballasje, for hygienisk håndtering og bedre bevaring av kvaliteten etter tining.

Tilberedning

Tilberedes (varmes) direkte fra dypfrost tilstand, eller tines i romtemperatur i ca. 30 min. og serveres kald.

Mikrobølgeovn: Varmes ved 650 W i 40-50 sekunder.

Varmluftsovn/kombidamper med vifte: Varmes i ca. 2 til 3 minutter ved 200°C. **Brødrister:** Varmes i 1 1/2 til 2 minutter.

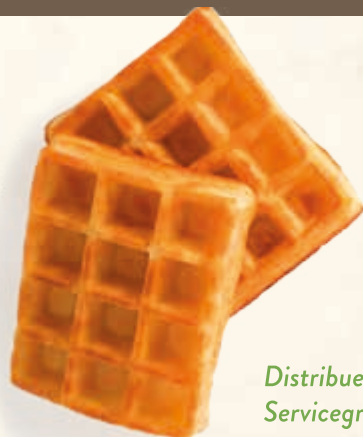
Ingredienser:

HVETEMEL, margarin (palme, kokos- og rapsolje), sukker, vann, EGG, invertert sukker, gjær, SOYAMEL, salt, emulgator: SOYALECITIN, smakstilsetning: vanillin.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
3256830003507		20031	5462007	MCCAIN LIEGE WAFFLES - BELGISK OVAL VAFFEL MED VANILJESMAK, (24X90 G)	2,16	24							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1860	445	22,5	11,6	53,5	24	6	1,2						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	JA	FRI	FRI	JA	KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 6056519 McCain Mini Brussels Waffles



Bakte, rektangulære vafler, dypfrosne. Et trendy minialternativ med maksimal porsjonskapasitet. Dvs. vaflene er relativt store i størrelse, men er luftige og lette!

Vaffelen er sprø og smakfull, og har en lett vaniljesmak fra naturlige smakstilsetninger. Den passer allikevel både til søte- og salte toppinger.

Distribueres kun av Servicegrossistene

Tilberedning

Tilberedes (varmes) direkte fra dypfrost tilstand, eller tines i romtemperatur i ca. 30 min. og serveres kald.

Varmluftsovn/kombidamper med vifte: Varmes i ca. 3 minutter ved 200°C. **Brødrister:** Varmes i 1 1/2 minutter.

Ingredienser:

Vann, HVETEMEL, EGG, rapsolje, margarin (rapsolje,salt), sukker, bakepulver (E341,E500,E503), MALT-EKSTRAKT, HELMELKSPULVER, salt, naturlige ingredienser.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
8710438108804		20054	6056519	MCCAIN MINI BRUSSELS WAFFLES, 6X720G	4,32 KG	108							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1346	322	14,5	1,5	34	4	11,5	0,3						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI



KYLLING- PRODUKTER



EPD 4080230 HOFF Kyllingnuggets



HOFF Kyllingnuggets har en sprø, god panering og saftig kyllingkjøtt med god smak. Produktet er svært enkelt å porsjonere.

Tilberedning

Produktet tilberedes fra frossen tilstand.

Frityr: Friteres i 2-3 minutter ved 175° C.

Kombidamper uten damp/varmluftsovn: Stekes i 8-10 min. ved 175° C.

Ingredienser:

Kyllingkjøtt (58%), rasp [ris (99%), krydder (gurkemeie, paprika)], vann, rapsolje, rismel, maismel, salt, maistivelse, pepper, krydder (løk, hvit pepper, muskat), vegetabilsk fiber (potet, bambus, gulrot), konserveringsmiddel (E262).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711820079	7044713820077	82007	4080230	HOFF KYLLINGNUGGETS, 1,5KG	6	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1026	246	14,5	1,8	14,2	0,5	14,7	2,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 4080800 HOFF Sous Vide Kyllingfilet



'HOFF Sous Vide Kyllingfilet er ferdig kokt, men ikke stekt. Den har god konsistens og saftighet. Produktet er gjennomkokt, - enkelt og trygt for deg og dine kunder!

Tilberedning

HOFF Sous Vide Kyllingfilet tines før bruk. Bryststykket kan da enkelt deles i to, og varmes på **grill eller i panne**. Det er også godt egnet til å varmes i **stekeovn eller kombidamper**.

Holdbarhet etter tining på kjøll (0-4 grader) i uåpnet pakning: 7 dager.

Holdbarhet etter tining på kjøll (0-4 grader) i åpnet, re-innpakket pakning: 3 dager.

Ingredienser:

Kylling filetavskjær (75%), vann, rapsolje, krydder (bl.a. sukker, salt, chilipepper, løk, hvitløk), surhetsregulerende middel (E330), aroma, stabilisator (E331, E262, E500).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711820086		82008	4080800	HOFF KYLLINGFILET,SOUS VIDE, CA. 24 STK.	5,76	-							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
406	97	1	0	0	0	23	0						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Netter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI



EPD 639898 Boks | 6369706 Porsj. HOFF Pommes Frites Krydder Grill



HOFF Pommes Frites Krydder, Grill er spesielt utviklet for å gi en ekstra god smak på pommes frites og andre potetprodukter. Krydderet har blitt svært populært, og er Norges mest solgte blandingskrydder.

HOFF Pommes Frites Krydder, Grill egner seg også som smakssetter til marinader og dressinger. Rør ganske enkelt krydderet ut i rømme, kesam, yoghurt eller olje.

LEVERES NÅ OGSÅ I PORSJONSPAKKER!

Ingredienser:

Salt, smaksforsterker (E621), paprika, sukker, løk, aroma, SELLERI, hvit pepper, karri, gurkemeie, allehånde, karve.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044710390399	7044710090398	9039	639898	HOFF POM.FRITES KRYDDER GRILL, 700G	4,2 KG	6
7044711200765	7044713200763	20076	6369706	HOFF POM.FRITES KRYDDER GRILL, 500X2G	4 KG	4

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
600	140	2,4	0,5	23	11	3,7	54,3

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5732441 HOFF HOT Grillkrydder



HOFF HOT Grillkrydder er en litt sterkere variant av det populære HOFF Pommes Frites Krydder, Grill.

HOFF HOT Grillkrydder er et komplett blandingskrydder, som foruten til Pommes Frites også egner seg svært godt til alle typer kjøtt, og mange typer fiskeretter. HOFF HOT Grillkrydder egner seg også som smakssetter til marinader og dressinger. Rør ganske enkelt krydderet ut i rømme, kesam, yoghurt eller olje.

Ingredienser:

Salt, sukker, potetstivelse, paprika, chili, løk, gjæreekstrakt, aroma, krydder, krydderekstrakt (paprika), SELLERI, tomat.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044711200376	7044713200374	20037	5732441	HOFF HOT GRILLKRYDDER, 700G	4200	6

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
793	190	3,1	0,6	34	17	3,8	47,8

Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5919089 HOFF Pommes Frites Krydder & MAJONES



Det populære HOFF Pommes Frites Krydder Grill får du nå også i flytende form i 3 varianter, blandet med hhv ketchup, cheddar og MAJONES. Disse toppingene passer utmerket til pommes frites, loaded fries - og andre retter som det er naturlig å bruke dipp til. Prøv deg fram, og finn dine favorittretter, eller ta kontakt med vår salgsrepresentant for tips til "loaded fries" retter.

Ingredienser:

Rapsolje, vann, grillkrydder 4,8 % (sukker, paprika, stivelse, løk, naturlig aroma, krydder, SELLERI, tomat), EGGE-PLOMME, eddik, sukker, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre), fortykningsmiddel (guarkjernemel, xantangummi), konserveringsmiddel (kaliumsorbat, natriumbenzoat), antioksidant (E 385), fargestoff (karotener).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200406	7044713200404	20040	5919089	HOFF POM. FRITES KRYDDER & MAJO, 500G	3 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
2576	625	66,8	4,5	4,6	3,1	1,0	0,8						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 6154231 HOFF Pommes Frites Krydder & CHEDDAR



Det populære HOFF Pommes Frites Krydder Grill får du nå også i flytende form i 3 varianter, blandet med hhv ketchup, CHEDDAR og majones. Disse toppingene passer utmerket til pommes frites, loaded fries - og andre retter som det er naturlig å bruke dipp til. Prøv deg fram, og finn dine favorittretter, eller ta kontakt med vår salgsrepresentant for tips til "loaded fries" retter.

Ingredienser:

Rapsolje, vann, OSTEMASSE (vann, HVITOST, modifisert maisstivelse, MELKEFETT, stabilisator (E339, E452, E450, E401, E440), aroma), sukker, EGGE-PLOMME, CHEDDAR OSTEAROMA (2%)(aroma, MYSEPULVER) salt, jalapeño, CHEDDAR OSTEMASSE (1,5%), modifisert stivelse (E1450), sitronsaft, potetstivelse, paprika surhetsregulerende middel (E330), fortykningsmiddel (E412, E415), fargestoff (E160a), løk, konserveringsmiddel (E202, E211), cayennepepper, gurkemeie, SENNEPSPULVER maltodekstrin, krydder, aroma, gjærekstrakt, paprikaekstrakt, SELLERI, tomat.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200666	7044713200664	20066	6154231	HOFF POM. FRITES KRYDD. & CHEDDAR, 500G	3 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
1912	457	46	5,6	8,3	5,5	3,9	1,8						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	JA	JA	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5919063 HOFF Pommes Frites Krydder & KETCHUP



Det populære HOFF Pommes Frites Krydder Grill får du nå også i flytende form i 3 varianter, blandet med hhv KETCHUP, cheddar og majones. Disse toppingene passer utmerket til pommes frites, loaded fries - og andre retter som det er naturlig å bruke dipp til. Prøv deg fram, og finn dine favorittretter, eller ta kontakt med vår salgsrepresentant for tips til "loaded fries" retter.

Ingredienser:

Tomatpuré 47,5 %, eddik, sukker, grillkrydder 5 % (sukker, paprika, potetstivelse, løk, naturlig aroma, krydder, SELLERI, tomat), fortykningsmiddel (modifisert potetstivelse), salt, sort pepper, konserveringsmiddel (kaliumsorbit, natriumbenzoat), naturlig aroma.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200413	7044713200411	20041	5919063	HOFF POM. FRITES KRYDDER & KETCH, 580G	3,48 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
497	119	0,5	0,05	27,5	20,6	1,3	2						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 616227 HOFF Sprøstekt Løk



HOFF Sprøstekt Løk er produsert av førsteklasses, friske råvarer.

Oppbevaring og bruk

Vi anbefaler at HOFF Sprøstekt Løk oppbevares tørt, mørkt og kjølig. Dette er spesielt viktig når det er varmt i været, da produktet vil harskne raskt dersom det oppbevares i romtemperatur eller varmere. For å unngå bakterier i produktet, bruk rent bestikk (ikke utildannede hender) for å dosere løken, eller hell den rett ut av posen.

Ingredienser:

Frisk løk (52% av ferdigvare), vegetabiliske oljer (raps, shea, kokos), HVETEMEL, SOYAMEL og salt.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044710042007	7044710342008	4200	616227	HOFF SPRØSTEKT LØK, 500 G	5	10							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
2613	631	54	12	30	10	3,7	2,1						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
JA	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 6271670 HOFF Mykstekst løk



NY-og bedre

HOFF Mykstekst Løk er produsert av førsteklasses, friske råvare. Den er kuttet i skiver, og ikke hakket. Den minner derfor om løk som man skjærer opp og steker hjemme. Løken har en rund, fin smak

Tilberedning og oppbevaring etter tining

Varmes i stekepanne ved svak varme, fra såvel dypfrost som opptint tilstand, gjerne uten tilsetning av smør eller margarin.

Etter åpning skal løken oppbevares i kjølerom/skap ved 0 til + 4°C. Den er da holdbar i 3–5 døgn, forutsatt at man ikke berører produktet med ubeskyttede hender eller forurenset bestikk eller -hansker.

Ingredienser:

Kepaløk, rapsolje, salt, karamellisert sukker og sort pepper.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt							
7044711200710	7044713200718	20071	6271670	HOFF MYKSTEXT LØK, 1KG	9 KG	9							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettst.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
193	46	0,8	0,07	7	4,3	1,16	0,39						
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5965389 BØTTE | 449199 SPANN HOFF Bøtter og Spann



HOFF Bøtter og Spann er spesiallaget for servering av HOFF Pommes Frites varianter når du er på farten.

Perfekt serveringsemballasje for "folk i farta"

HOFF Bøtter og Spann er laget i stabilt materiale, og er perfekt når du for eksempel skal ha med deg pommes frites i bilen uten å måtte være redd for å søle for mye.

Papirtyper:

«Spann 32 oz»: Tykkelse 350 gsm + 15 gsm PE-belegg

«Bøtte 21 oz»/500 ml: Begrene er laget av bleket papp med PE "Green coating" laget av plantebaserte materialer (inner-siden av koppen), det ytre laget har flexo-trykk.

Spesielle opplysninger:

Produktene har EK-sertifikat, og angitte emballasje/materiale er i samsvar med krav i "matkontaktforskriften" og EUs rammeforordning (EC) No_1935/2004. Følgende bestemmelser er oppfylt, og følgende spesifikasjoner og opplysninger gjelder: Regelverkshenvisninger: Forordning No 1935/2004 og (EC) No 2023/2006. Forordning (EC) No 10/2011 og (EC) No 1282/2011. CoE Res AP (2002) 1

Anvendelsesområde/ Beregnet til å servere pommes frites fra HOFF

spesifikasjoner: Tåler varme opp til 100°C i 15 min, og opp til 70°C i inntil 2 timer.

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044711200505		00020050	5965389	HOFF BØTTER, 250 STK. (NY)	3,65	250
7044710092538		00009253	449199	HOFF SPANN, 500 STK.	8,29	500

DISTRIKTSSJEFER

HOFF PROFF



Distriktssjef Proff
OSLO, AKERSHUS OG
ØSTFOLD

Lene Olsen
Mobil 929 96 933
lene.olsen@hoff.no



Distriktssjef Proff
VESTFOLD, TELEMAR OG
BUSKERUD

Christine Løvlie
Mobil 976 34 169
christine.lovlie@hoff.no



Distriktssjef Proff
INNLANDET

Frank Johansen
Mobil 957 94 205
frank.johansen@hoff.no



Distriktssjef Proff
ROGALAND OG AGDER

Reino Kristiansen
Mobil 484 41 505
reino.kristiansen@hoff.no



Distriktssjef Proff
VESTLAND

Torstein Erdal
Mobil 406 14 502
torstein.erdal@hoff.no



Distriktssjef Proff
NORDLAND, TROMS OG
FINNMARK

Odd Arne Olsen Sandvoll
Mobil 948 77 154
odd-arne.sandvoll@hoff.no



Kommersielt ansvarlig Proff og Distriktssjef TRØNDELAG OG MØRE OG ROMSDAL

Fredrik Behrus Fathi
Mobil 930 80 544
fredrik.fathi@hoff.no



HOFF SA, Bryggeveien 3-5, Postboks 110, N-2801 Gjøvik



TELEFON
Hovedkontor: 611 31 100
Ordrekontor: 476 30 222



E-POST
post@hoff.no



WEB-SIDER
www.hoff.no
Velg menypunktet PROFF