



HÖFF PRESENTERER

HASH BROWNS

Menyer



TIL INSPIRASJON

smaker du vil elske!



Potetkaker på amerikansk vis

HOFF Hash Browns er grovraspet potet med krydder og løk, formet til lett ovale «kaker» med litt rustikt preg. De har en omkrets tilsvarende et stort burgerbrød. HOFF Hash Browns har en 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. De har saftig, god konsistens og grov struktur. God, men relativt nøytral smak.

Vekt ca. 85 gram pr. stk.

Her er noen eksempler på hvordan våre velsmakende HOFF Hash Browns kan benyttes i ulike retter, til inspirasjon for alle typer spisesteder som ønsker å tilby sine gjester spennende retter!

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfryst 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.

HOFF Hash Browns blir ekstra sprø om de vendes raskt på flatgrillen etter fritering.

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.

Uten gluten
og laktose!



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

Hotell- og restaurantfrokost

HÖFF Hash Browns tilberedes etter våre anvisninger, og anrettes med feldsalat-miks, avokadorøre, syltet løk, alfalfaspirer, posjert egg, hakket koriander – med eller uten bacon på toppen. Rett og slett en delikatesse!



Forrett eller snack

HÖFF Hash Brown toppes med avokadorøre, tomatsalsa, spekeskinke, alfalfaspirer og feldsalat-mix. Hvem kan motstå denne retten?



Biff- eller viltmiddag

HÖFF Hash Brown toppes med feldsalat-mix, sautert vårløk og rødløk, medium/rare biff i skiver, alfalfaspirer og en god rødvinssaus. Bon appétit!



Smakfull veggieburger

Karamellisert burgerbrød-bunn (brioche) garneres med avokadorøre, HÖFF Pommes Frites Krydder og Majones, HÖFF-Ketchup, feldsalat-mix, syltet løk, HÖFF Hash Brown, alfalfa spirer - og en karamellisert burgerbrød-topp øverst. Som en ekstra spiss på retten, kan man også toppe den med en av de sprø, smakfulle McCain løkringene i vårt sortiment.



Bytt ut hamburgerbrødet med HOFF Hash Browns

Er du lei av "soggy" hamburgerbrød, eller kanskje du ikke tåler gluten? Da kan vi anbefale HOFF Hash Browns som en god, sprø, saftig gluten- og laktosefri erstatning!



HOFF Hash Brown toppes med HOFF Pommes Frites Krydder og Majones, feldsalat-mix, tomat, rødløk og hamburger.



HOFF Hash Brown toppes med HOFF Pommes Frites Krydder og Majones, feldsalat-mix, tomat, rødløk, hamburger og bacon.



Samme resept som varianten øverst, men med en ekstra HOFF Hash Brown på toppen.



Samme resept som over, men med en ekstra HOFF Hash Brown på toppen.

Gjør burgeren ekstra saftig med HOFF Hash Browns!

Her har vi benyttet vanlig hamburgerbrød, men i tillegg til hamburger, har vi lagt inn en HOFF Hash Brown mellom salat/dressing og hamburgeren. Disse rettene får du bare ikke nok av, selv om de metter godt!



Karamellisert burgerbunn (brioche), HOFF Majo-topping, HOFF Pommes Frites Krydder og Ketchup, feldsalat-mix, tomat, rødløk, HOFF Hash Brown og hamburger.



Karamellisert burgerbunn, HOFF Pommes Frites Krydder og Majones, HOFF Pommes Frites Krydder og Ketchup, feldsalat-mix, tomat, rødløk, HOFF Hash Brown, hamburger og bacon



Samme resept som over, men med karamellisert hamburgerbrød på toppen.



Samme resept som over, men med karamellisert hamburgerbrød på toppen.

Sulten ”i farta”?

Her har vi benyttet vanlig hamburgerbrød, men i tillegg til hamburger, har vi lagt inn en HOFF Hash Brown mellom salat/dressing og hamburgeren. Disse rettene får du bare ikke nok av, selv om den metter godt!



HOFF Hash Brown toppet med speilegg og bacon



HOFF Hash Brown toppet med kokt egg og bacon.



Vegetarvariant med hamburgerbrød, feld-mix salat, HOFF Majo.topping, HOFF Pommes Frites Krydder og Ketchup, tomat, rødløk og HOFF Hash Brown.



2 stk. HOFF Hash Browns med bacon i midten. Det enkleste av det enkle, - men saftig, sprøtt og godt! Legg gjerne til litt HOFF Pommes Frites Krydder og Majones og-/eller HOFF Pommes Frites Krydder og Ketchup.

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
VESTLAND

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



Distriktssjef Proff
TRØNDELAG, MØRE OG
ROMSDAL

Tommy Schanke-Stenstvedt
Mobil 484 52 551
tommy.stenstvedt@hoff.no



Distriktssjef Proff
NORDLAND, TROMS OG
FINNMARK

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



Distriktssjef Proff
ROGALAND OG AGDER

Reino Kristiansen
Mobil 484 41 505
reino.kristiansen@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