



VAREBOK

PROFFMARKEDET



INNHold

04	POMMES FRITES	24	MCCAIN-PRODUKTER
14	FRITYROLJER - friteringstips; 15	30	KYLLINGPRODUKTER
18	FORMEDE, FRITERTE PRODUKTER	32	KRYDDER, LØK, TOPPINGER OG EMBALLASJE
21	ØVRIGE POTET- PRODUKTER	38	PRODUKTLISTE
		40	KONTAKTPERSONER

HOFF skal inspirere til ekte potetglede!

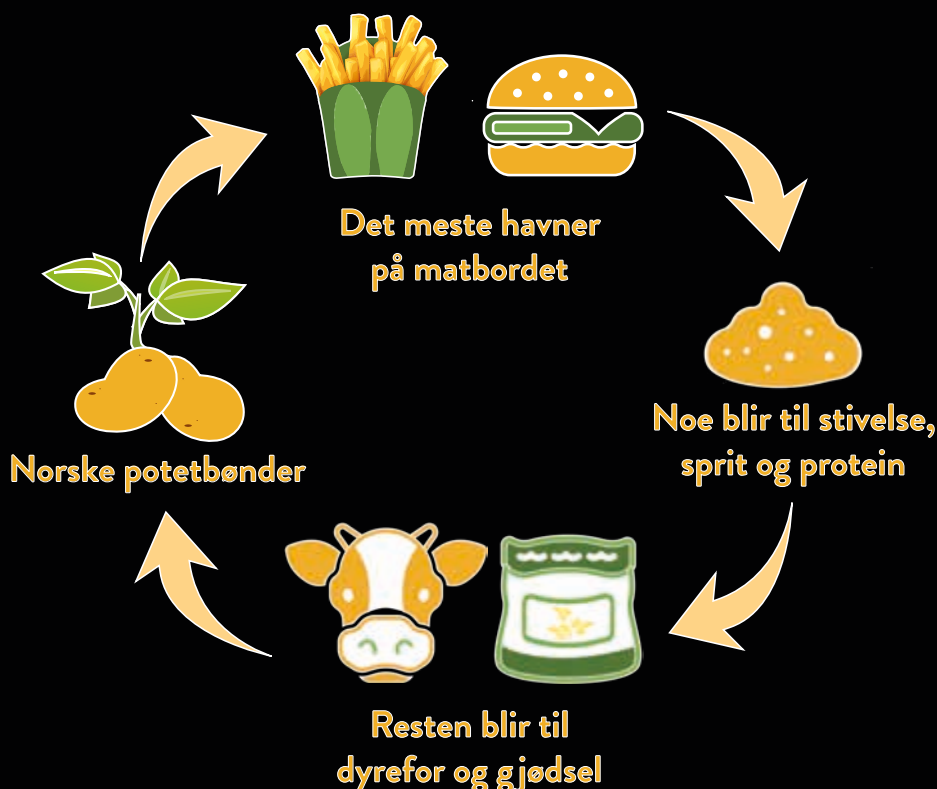
Vi setter god smak, kvalitet og miljø høyt, med utgangspunkt i råvarer dyrket på en bærekraftig måte av våre eiere, norske potetbønder. Takket være dem har vi råvarer som vi kan videreutvikle til nye, samt kjente og kjære produkter i norske butikkhyller, serveringssteder og restauranter.

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



Generell informasjon om pommes frites!

Steketiden og fargen på pommes frites vil variere noe, avhengig av potetsort og produksjonstidspunkt. Friteringstiden vil også variere noe i forhold til effekt på frityren og mengde i kurven. Vær nøye med å ikke fritere for store mengder pommes frites samtidig, slik at oljen ikke blir for kald! Pommes frites og andre fryste, friterte potetprodukter skal alltid friteres direkte fra dypfryst tilstand for å få best mulig resultat og minst mulig fett i sluttproduktet.

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.

10 tips om fritering: Se side 15

EPD 6142483 HOFF Coated Fries Glatt/Rettkutt, 10x10 mm



HOFF Coated Fries Glatt/Rettkutt 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

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3 1/2 - 4 minutter. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde. Produktet kan ikke tines og fryses på nytt.

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/ RETTKUTT, 1,8 KG			7,2		4		
KJ		KCAL		Fett		Mettede fettss.		Karbohydrat		Sukkerarter		Protein		Salt	
770		180		5,1		0,4		31		0,3		2,2		0	
Gluten		Skalldyr		Egg		Fisk		Pean.		Soya		Melk		Nøtter	
FRI		FRI		FRI		FRI		FRI		FRI		FRI		FRI	
Selleri		Sennep		Sesam		Sulfitt		Lupiner		Bløtdyr					
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-varian-ten blir ekstra sprø. Produktet holder også lenge på sprøheten, og har et spennende utseende.

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 min 30 sek. - 3 min. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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 fettss.		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

Friteres ved 175°C 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.

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.

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	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 4012696 HOFF Pommes Bistro med skall, 20x9 mm



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

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3 1/2 - 4 minutter. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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

Stekeovn: Stekes ved 220°C i 20 min.

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	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 919852 HOFF Potetbåter m/skall



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

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand. Vi anbefaler dobbeltfritering, slik: Produktet friteres først i 3 min 30 sek. Rist kurven godt, og la produktet hvile i kurven i 1 min., og til slutt friteres produktet på nytt i 1 min.

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	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 5434923 HOFF Spesialstrips m/skall, 7x7 mm



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

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 min 15 sek. - 2 min. 45 sek. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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	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 1244268 HOFF Pommes Strips m/skall 9x9 mm



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

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfrost tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 3 - 4 minutter. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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	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 5980172 HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt m/skall 11x11mm



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

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfrost tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 3 1/2 - 4 minutter. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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 POMMES FRITES GLATT/RETTKUTT MED 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	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 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

Friteres (foretrukket tilberedningsmetode) ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 3 1/2 - 4 minutter. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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.

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



HOFF Pommes Bistro 7x14mm er sprø utenpå og melen inni, og passer ypperlig som tilbehør til en saftig biff, hamburgere, kylling- og andre kjøttretter. Den kan også brukes til fiskeretter, eller rett og slett som snacks, med- eller uten dip.

Tilberedning

Friteres (foretrukket tilberedningsmetode) ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3-4 minutter. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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/Rettkutt 11x11 mm



HOFF Pommes Frites Glatt 11x11 mm er en god "all round" pommes frites, som kan brukes på de fleste typer serveringssteder, og til de fleste typer matretter. Produktet er velkjent fra restaurantmiljøet. Den er sprø utenpå, og melen innvendig.

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3-4 minutter. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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/RETTKUTT, 2,5 KG				10	4	
KJ		KCAL		Fett	Mettede fettss.		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



HOFF Pommes Strips er den tynneste pommes frites varianten. Den er glattskåret, og svært rask å tilberede. HOFF Pommes Strips er den type pommes frites som brukes av de store fastfood kjedene, og er "fast følge" på fastfood menyen.

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 2 min 15 sek. - 2 min. 45 sek.. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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 fettss.		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) | Se tabell HOFF Pommes Snacks Riflet, 11x11mm



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

Tilberedning

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen 3 -3 1/2 minutter. Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

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 RIFLET, 2,5 KG	10	4
7044710020043		2004	604322	HOFF POMMES SNACKS RIFLET, 150 G	9	60
7044710020074		2007	655464	HOFF POMMES SNACKS RIFLET, 180 G	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 6208821 HOFF Pommes Zig-Zag for ovn 13x13 mm, porsj.



HOFF Pommes Frites Zig-Zag for ovn 13x13 mm er produsert spesielt for å kunne tilberedes på kort tid uten bruk av frityr.

Tilberedning

Mikrobølgeovn m/ Turbo Grill: Ovnens 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:** Ovnens må være forhåndsvarmet til 220°C Legg bitene i trommelen. Porsjonen er ferdig etter 2 min. og 30 sek. steketid. **Varmluft stekeovn:** Ovnens 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.

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
7044711200369	7044713200367	20036	5659719	HOFF POMMES ZIG-ZAG, 5X1,6KG	8	5

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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 6208342 HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt for ovn 9x9 porsj.



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

Tilberedning

Mikrobølgeovn m/ Turbo Grill: Ovnens 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:** Ovnens må være forhåndsvarmet til 220°C Legg bitene i trommelen. Porsjonen er ferdig etter 2 min. og 30 sek. steketid. **Varmluft stekeovn:** Ovnens 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 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 fra dypfrost tilstand 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, rismel, 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 fettss.		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

EPD 6433627 HOFF Søtpotet Fries Rettkutt, 11x11 mm

NYHET



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 3-4 minutter til de er gylne oransje og sprø. Følg med under friteringstiden, slik at ikke produktet blir for mørkt. Det er viktig å ikke fylle kurven for full, slik at oljen holder temperaturen.

Ingredienser:

Søtpotet, rapsolje, solsikkeolje, risemel, maismel, potetstivelse, potetdekstrin, salt, hevemidler (E450 dinatriumfosfat, E500 natriumkarbonat), stabilisator (E415 xantangummi), fargestoffer (E160c paprikaekstrakt, E100 kurkumin)

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK		GTIN F-PAK		Art nr	EPD nr	Varenavn						Vekt/krt	Ant./krt
7044711200864		7044713200862		20086	6433627	HOFF SØTPOTET FRIES RETTKUTT, 6X1,6KG						9,6	6
KJ		KCAL		Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat		Sukkerarter		Protein		Salt	
680		162		5,7	0,6	24		14		2		0,25	
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





FRITYR- OLJER

OG FRITERINGSTIPS



10 FRITERINGSTIPS

- 1** Sjekk at oljen er klar for bruk, og at det er nok olje i frityren.
 - 2** Still termostaten på 175°C, og vent til oljen har riktig temperatur.
 - 3** Bruk gjerne en bakk ved siden av frityren, 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** Fritér 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 frityren. 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 frityren og oljen daglig. Tøm frityren, og sil oljen - eller bruk rensemaskin. Ved vask av frityr må alle såperester fjernes etter vask. Bruk eddik i siste skyllevann for å nøytralisere såperester. Tørk frityren nøye!
 - 8** Bland ikke ny og brukt olje. Den brukte oljen vil forårsake raskere nedbryting av den nye oljen.
 - 9** Sjekk regelmessig nøyaktigheten på frityrens termostat.
 - 10** Unngå at utstyr i kobber kommer i berøring med frityroljen, 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 mattilberedning 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 mattilberedning 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 fritergryte. HOFF Frityrölje har et røkpunkt på 250°C og et flammepunkt på 330°C når den er ny. Oljen har nøytral smak, og er lettflytende i romtemperatur.

Bruksmåte: Se "10 friteringstips"

Ingredienser:

100% vegetabilsk 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	Mettete fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
3700	800,95	100	37	0	0	0	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 591714 HOFF 70/30 Frityrölje Raps og High Oleic Solsikke



HOFF 70/30 Frityrölje er en lettflytende olje, som kan brukes til fritering av pommes frites og andre frityrstekte produkter. Skumdemper, som av og til tilsettes frityrøljer, demper tegnene på at oljen er slitt (skumming), men den gjør ikke at oljen varer lengre. 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 gode kvaliteten de fortjener! Hverken HOFF 70/30 Frityrölje, eller noen av de øvrige HOFF-merkede frityrøljene 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	Mettete fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
3700	900	100	7	0	0	0	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 6422851 Oleo Rapsolje



NYHET

Oleo Rapsolje er en vegetabilsk matolje som lages av frøene til rapsplanten. Brukes til fritering, og kan også brukes til salater.

Bruksmåte: Se "10 friteringstis".

Ingredienser:

Rapsolje, Skumdempingsmiddel (E900)

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK		GTIN F-PAK		Art nr	EPD nr	Varenavn						Vekt/krt	Ant./krt
7044711200833				20083	6422851	OLEO RAPSOLJE, KANNE 10 L						9,17	-
KJ		KCAL		Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat		Sukkerarter		Protein		Salt	
3700		900		100	7,4	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 6151310 HOFF Hash Browns



HOFF Hash Browns er grovraspet 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

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand i 3-4 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.

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
KAN*)	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

*) Hvete

EPD 4402491 HOFF Røsti, hjemmelaget type



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

Friteres ved 175°C fra dypfryst tilstand 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
KAN*)	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

*) Hvete

EPD 6130132 HOFF Potato Tots



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

Friteres ved 175°C fra dypfrost tilstand i 2 1/2 - 3 min, til de er gyllenbrune. Rist kurven over en vask eller bakk før produktet friteres, slik at ikke oljen blir bøssete.

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

Ingredienser:

Poteter, potetflakes, solsikkeolje, rissstivelse, 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
KAN*)	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

*) Hvete

EPD 6133771 HOFF Sweet Churros



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

Friteres ved 175°C fra dypfrost tilstand i 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	KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI

POTET- PRODUKTER

ØVRIGE



EPD 2726727 (10 KG) | 6470876 (5KG) HOFF Potetmos Vanlig



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 svelle 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 10 kg sekk gir totalt 325 porsjoner.

Ingredienser:

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

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044710019795		1979	2726727	HOFF POTETMOS VANLIG., 10 KG	10	-
7044711200826		20082	6470876	HOFF POTETMOS VANLIG., 5 KG	5	

KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt
1540	367	1	0,2	82	2,4	6	0,1

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 - 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 enkle 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 fettss.	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 fettss.	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, OSTEPULVER, 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 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 opptiningsfunksjon. 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 lompene 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 À 10 STK.				5	20	
KJ		KCAL		Fett	Mettede fetts.		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	Sulfit	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. Etterstekes 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 fetts.	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	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
KAN *)	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

*) Hvete



EPD 5991336 McCain Chili&Cheese Nuggets



McCain Chili Cheese Nuggets inneholder en blanding av smelteost og paprika, panert med en sprø tempurare. De er forfriterte, og leveres dypfryste. McCain Chili Cheese Nuggets passer perfekt som appetizer, de er et "must" på alle fingerfood menyer, og gir ekstra smak og "krusj" til en salat eller wrap-meny. Vekt pr. stk. er ca. 20 gram

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. **Frityr (anbefales):** Friteres ved 175°C i ca. 3 - 3 1/2 minutter.

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 fettst.		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	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

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, KJERNEMELKPUKVER, 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 fettst.		Karbohydrat		Sukkerarter		Protein	Salt	
1224		292		13	8		29		3,5		13,5	1,7	
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 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 dypfryst 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 fettss.		Karbohydrat		Sukkerarter		Protein	Salt	
994		238		11,5	1,5		29,5		5,5		3,0	0,9	
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	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 dypfryst 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 fettss.		Karbohydrat		Sukkerarter		Protein	Salt	
972		233		12,5	1,5		26		4		3,0	1,5	
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 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, risemel, 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	Pean.	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 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, CAMEMBERT (15%) , vann, SMØR, MELKEPROTEIN, emulgerende salter: E452 og E331, maisstivelse, salt) , BRØDPANERING (24%) (HVETEMEL, risemel, 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 CAMEMBERT 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	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
JA*)	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

*) Gluten: Hvete og bygg

EPD 6355598 (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], strøkavring (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	6355598	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	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 5604749 McCain CH Pickers Cheddar Peppers



McCain CH Pickers Cheddar Peppers inneholder grønn jalapeño pepper fylt med cheddarost og smelteost, med en sprø, kraftig breading rundt. Produktet må tilberedes i frityr.

Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfryst tilstand. **Friteres** ved 175 grader i ca. 3 1/2 minutter. La produktet hvile ca. 2 minutter før servering. Følg med på produktet under friteringen, slik at osten ikke lekker ut pga for lang friteringstid. Dersom det er kun et lite antall som friteres, kan friteringstiden reduseres.

Ingredienser:

Panering (42, 5%) [brødsmler, HVETEMEL og RUGMEL, HVETESTIVELSE, HVETEGLUTEN, salt, gjær, hevemidler (E450, E500) , emulgator (E472c)], jalapeño pepper (25%) (grønn jalapeño, salt, syre: E260, konsistensmiddel: E509) , CHEDDAROST (14, 5%) (farge: E160b) , bearbeidet OST (10%) [OSTER, modifisert stivelse, MYSEPULVER, SMØR, MELKEPROTEINER, salt, fargestoffer (E160c, E160a) , syre (E270)], vann, stivelse, stabilisator (E461) .

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK		GTIN F-PAK		Art nr	EPD nr	Varenavn						Vekt/krt	Ant./krt
3256830009950		3256830009943		00020034	5604749	MCCAIN CHEDDAR PEPPERS, 6X1 KG						6 KG	6
KJ	KCAL		Fett	Mettede fettss.		Karbohydrat		Sukkerarter		Protein		Salt	
999	238		7,5	4,6		31,5		3,6		10		1,4	
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	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 rug

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 dypfrys 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.

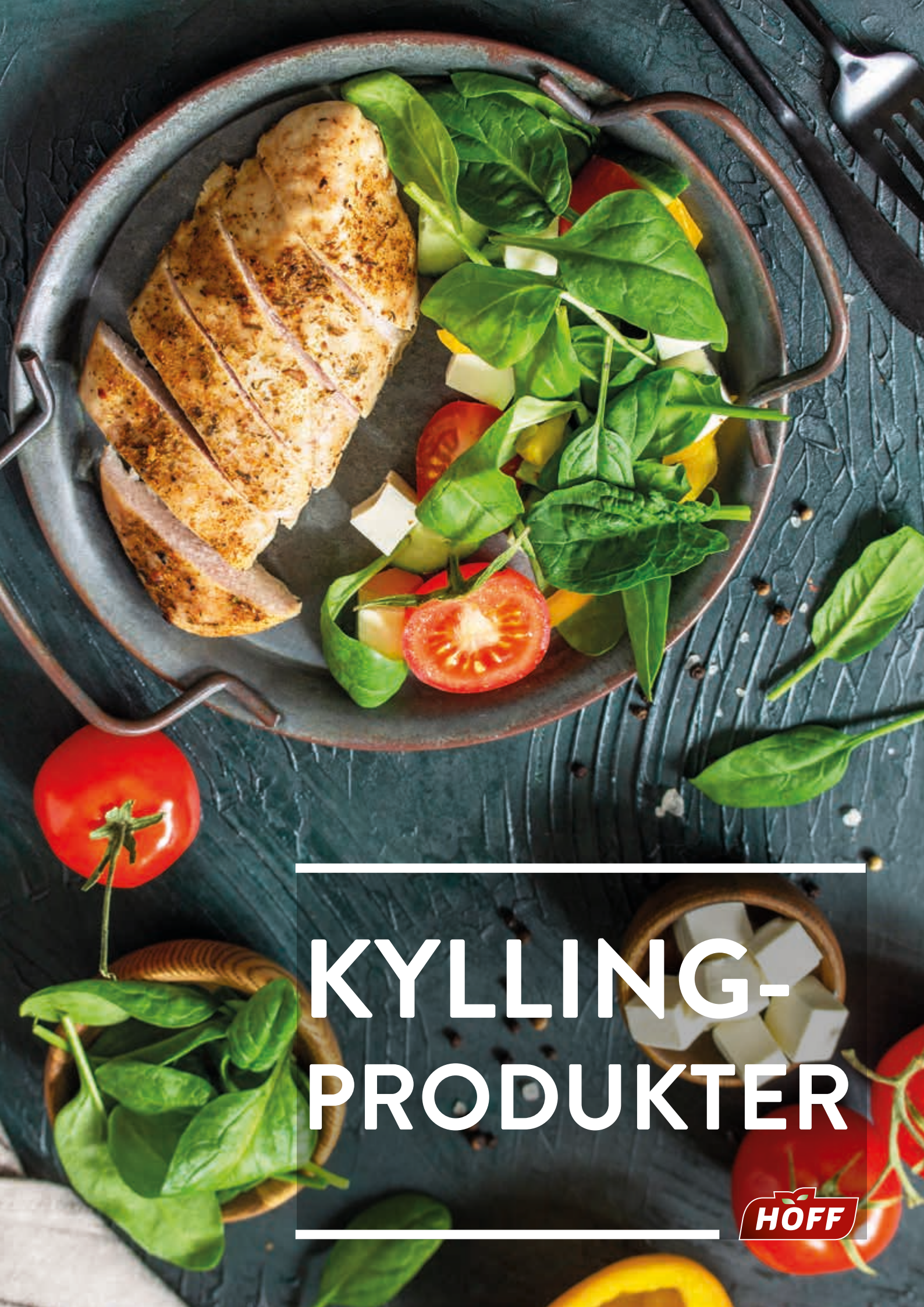
Ingredienser:

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	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	JA	FRI	FRI	JA	KAN	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI





KYLLING- PRODUKTER

HÖFF

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 fetts.		Karbohydrat		Sukkerarter		Protein	Salt	
406		97		1	0		0		0		23	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 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:

Norsk kyllingkjøtt (66%), rismel, vann, rapsolje, salt, maismel, krydder (løk, hvit pepper, muskat), vegetabilsk fiber (bam-bus, gulrot, potet), emulgator E471, stivelse (mais, potet), antioksidant E300, farge E100, E160c, dekstrose, konserveringsmiddel E262, sukker, gjærekstrakt, stabilisator E450, fortykningsmiddel E415, hevemiddel E500.

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	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	Netter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 6424212 HOFF Pommes Frites Krydder DILL



NYHET

HOFF Pommes Frites Krydder med dill er spesielt utviklet for å gi en ekstra god smak på pommes frites og andre potetprodukter. HOFF Pommes Frites krydder med dill er kjent for å være en smaksfavoritt, og nå gjør den et triumferende comeback. Gir kulinarisk vri som passer til enhver anledning.

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

Ingredienser:

Salt, smaksforsterker (E621), sukker, løk, dill (4, 5%), tomat, aroma, SENNEPSFRØ, krydder, gjærekstrakt, krydderekstrakt (dill).

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK		GTIN F-PAK		Art nr	EPD nr	Varenavn						Vekt/krt	Ant./krt
7044711200857		7044713200855		20085	6424212	HOFF POM.FRITES KRYDDER DILL, 700G						4,2 KG	6
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	FRI	JA	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 smaksetter til marinader og dressinger. Rør ganske enkelt krydderet ut i rømme, kesam, yoghurt eller olje.

Ingredienser:

Salt, sukker, potetstivelse, paprika, chili, løk, gjærekstrakt, 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 flere varianter. Dette produktet er blandet med 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	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	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 flere varianter. Dette produktet er blandet med CHEDDAR og den hot'e varianten av pommes frites krydderet. 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), sitronsalt, 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	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	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 flere varianter. Dette produktet er blandet med KETCHUP. 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 (kaliumsorbat, 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 fettss.		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 6423990 HOFF Pommes Frites Krydder & BEARNAISE



NYHET

Det populære HOFF Pommes Frites Krydder Grill får du nå også i flytende form i flere varianter. Dette produktet er blandet med BEARNAISE saus! HOFF toppingene passer utmerket til pommes frites, loaded fries - og andre retter som det er naturlig å bruke dip til. Prøv deg fram, og finn dine favorittretter, eller ta kontakt med vår salgsrepresentant for tips til "loaded fries" retter.

Ingredienser:

Rapsolje, vann, EGGEPLomme (7 %) , estragon, grillkrydder 2, 5 % (sukker, paprika, potetstivelse, løk, smakstilsetning, pepper, gurkemeie, koriander, fennikel, bukkehornkløver, allehånde, karve, SELLERI, tomat) , hvitvinseddik, stabilisator (sitrusfiber, guarkjernemel, xantangummi) , sitrønsaft, salt, DIJONSENNEP, surhetsregulerende middel (sitronsyre) , konserveringsmiddel (kaliumsorbat, natriumbenzoat) , emulgator (SOYALECITIN) , aroma, fargestoff (karotener) .

Produktinformasjon:

GTIN D-PAK		GTIN F-PAK		Art nr	EPD nr		Varenavn				Vekt/krt	Ant./krt	
7044711200840		7044713200848		20084	6423990		HOFF POM. FR. KRYDD & BEARNAISE, 485G				2,91 KG	6	
KJ		KCAL		Fett	Mettede fettss.		Karbohydrat		Sukkerarter		Protein	Salt	
2002		487		52,4	4,1		2,3		1,1		1,4	1,32	
Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Pean.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	JA	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	JA	JA	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 utildekkede 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 fettss.	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
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

EPD 6271670 HOFF Mykstekt løk



NY-og bedre

HOFF Mykstekt Løk er produsert av førsteklasses, friske råvarer. 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 MYKSTEKT LØK, 1KG						9 KG	9
KJ		KCAL		Fett	Mettede fettss.	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	Sulfitt	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



BØTTE

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



Produktliste

EPD-nr.	HOFF varenr.	Varenavn	Produksjonsland
6142483	20065	HOFF Coated Fries Glatt/Rettkutt/Rettkutt 10x10mm,1,8kg	Norge
1323724	2140	HOFF Fløtegratinterterte Poteter Fryste.1kg	Norge
2070985	1970	HOFF Gourmet Frites 2.5kg	Norge
5919261	20042	HOFF Pommes Bistro 7x14mm 1.6kg	Norge
5919279	20043	HOFF Pommes Bistro 7x14mm Porsjon 50x180g	Norge
5214101	20021	HOFF Pommes Bistro 9x20mm 180g	Norge
361154	2006	HOFF Pommes Bistro 9x20mm 2.5kg	Norge
5917273	20044	HOFF Pommes Bistro For Restaurant 1.6kg	Norge
4012696	1981	HOFF Pommes Bistro m/Skall 1.6kg	Norge
503425	2003	HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt 2.5kg	Norge
6208342	20069	HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt For Ovn 9x9mm, 50x140g	Norge
5980172	20052	HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt med Skall 11x11 mm Porsjon 50x180g	Norge
5975693	20051	HOFF Pommes Frites Riflet 1.6kg	Norge
604322	2004	HOFF Pommes Snacks Riflet 150g	Norge
655464	2007	HOFF Pommes Snacks Riflet 180g	Norge
505073	2010	HOFF Pommes Snacks Riflet 2.5kg	Norge
5979968	20053	HOFF Pommes Strips 1.6kg	Norge
467944	2009	HOFF Pommes Strips 180g	Norge
1244268	2028	HOFF Pommes Strips med Skall 9mm 2.5kg	Norge
6208821	20070	HOFF Pommes Zig-Zag For Ovn, 50x140g	Norge
5659719	20036	HOFF Pommes Zig-Zag,1.6kg	Norge
5434923	20007	HOFF Spesialstrips med Skall (7x7mm) 2.5kg	Norge
919852	2115	HOFF Potetbåter m/Skall 2.5kg	Norge
4486445	20003	HOFF Søtpotet Fries 1.6kg	Canada
6433627	20086	HOFF Søtpotet Fries Rettkutt 1.6kg	Frankrike
6133771	20064	HOFF Sweet Churros, 1kg	Norge
4402491	20000	HOFF Røsti Hjemmelaget Type 1kg	Norge
6130132	20058	HOFF Potato Tots, 1kg	Norge
6151310	20068	HOFF Hash Browns 1kg	Norge
4708699	20010	HOFF Liv Laga Vegetarburger Mexi 1kg	Norge
591370	9063	HOFF Potetlompe 250g	Norge
2726727	1979	HOFF Potetmos Vanlig 10kg	Norge
6470876	20082	HOFF Potetmos Vanlig 5kg	Norge
363804	3052	HOFF Sous Vide Poteter 3.2kg	Norge
584508	3006	HOFF Hermetiske Poteter 6.2kg	Norge
721951	3013	HOFF Hermetiske Potetskiver 6.3kg	Norge
494047	3002	HOFF Hermetiske Potetterninger 9.1kg	Norge
584169	3012	HOFF Hermetiske Små Selskapspoteter 6.3kg	Norge
5998158	20047	McCain Beer Battered Thick Onion Rings 6x1kg	Nederland
5919048	20046	McCain Beer Battered Thin Onion Rings - Løkringer 6x1kg	Nederland
5917430	20049	McCain Breaded Mozzarella Sticks 1kg	Nederland
1797877	2171	McCain Breaded Onion Rings 1kg	Nederland

EPD-nr.	HOFF varenr.	Varenavn	Produksjonsland
6141550	20067	McCain Camembert Bites 1kg	Nederland
5604749	20034	McCain Ch Pickers Cheddar Peppers 1kg	Tyskland
5991336	20048	McCain Chili & Cheese Nuggets 6x1kg	Nederland
5462007	20031	McCain Liege Waffles - Belgisk Vaffel Oval med Vaniljesmak 24x90g	Belgia
6355598	20075	McCain Nacho Cheese Triangles 1kg	Nederland
5916648	20039	McCain Spicy Onion Rings - Løkringer 1kg	Nederland
4080800	82008	HOFF Kyllingfilet Sous Vide 5.76kg	Norge
4080230	82007	HOFF Kyllingnuggets 1.5kg	Norge
2321016	2102	HOFF High Oleic Rapsolje 10ltr	Sverige
5366984	20025	HOFF High Oleic Solsikkeolje For Frityr 10l	Sverige
617969	2100	HOFF Frityrolje Kanne 10ltr	Sverige
459842	2101	HOFF Frityrolje Spann 10ltr	Sverige
5917174	20045	HOFF 70/30 Frityrolje 10l	Sverige
6422851	20083	Oleo Rapsolje, Kanne 10 l	Sverige
639898	9039	HOFF Pommes Frites Krydder Grill 700g	Sverige
6369706	20076	HOFF Pommes Frites Krydder Grill Porsjon, 500x2gr	Sverige
6424212	20085	HOFF Pommes Frites Krydder Dill, 700g	Sverige
5732441	20037	HOFF Hot Grillkrydder 700g	Sverige
6154231	20066	HOFF Pommes Frites Krydder og Cheddar 500g	Norge
5919063	20041	HOFF Pommes Frites Krydder og Ketchup 580g	Norge
5919089	20040	HOFF Pommes Frites Krydder og Majones 500g	Norge
6423990	20084	HOFF Pommes Frites Krydder & Bearnaise 485g	Norge
616227	4200	HOFF Sprøstekt Løk 500g	Norge
6271670	20071	HOFF Mykstekt Løk, 1kg	Norge
5965389	20050	HOFF Opphøgte Bøtter, Serveringsbeger 250stk	Polen
418582	9250	HOFF Opphøgte Spann, Serveringsbeger 500stk	Kina



DISTRIKTSSJEFER

HOFF PROFF



Distriktssjef Proff
OSLO, AKERSHUS OG
ØSTFOLD

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



Distriktssjef Proff
VESTFOLD, TELEMARK 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