



- ekte potetglede



---

# VAREBOK

PROFFMARKEDET

---



# INNHOOLD

04	POMMES FRITES	25	MCCAIN-PRODUKTER
14	FORMEDE, FRITERTE PRODUKTER	31	KRYDDER, LØK, TOPPINGER OG EMBALLASJE
17	ØVRIGE POTET- PRODUKTER	37	KYLLINGPRODUKTER
21	FRITYROLJER - friteringstips; 24	38	PRODUKTLISTE
		40	KONTAKTPERSONER



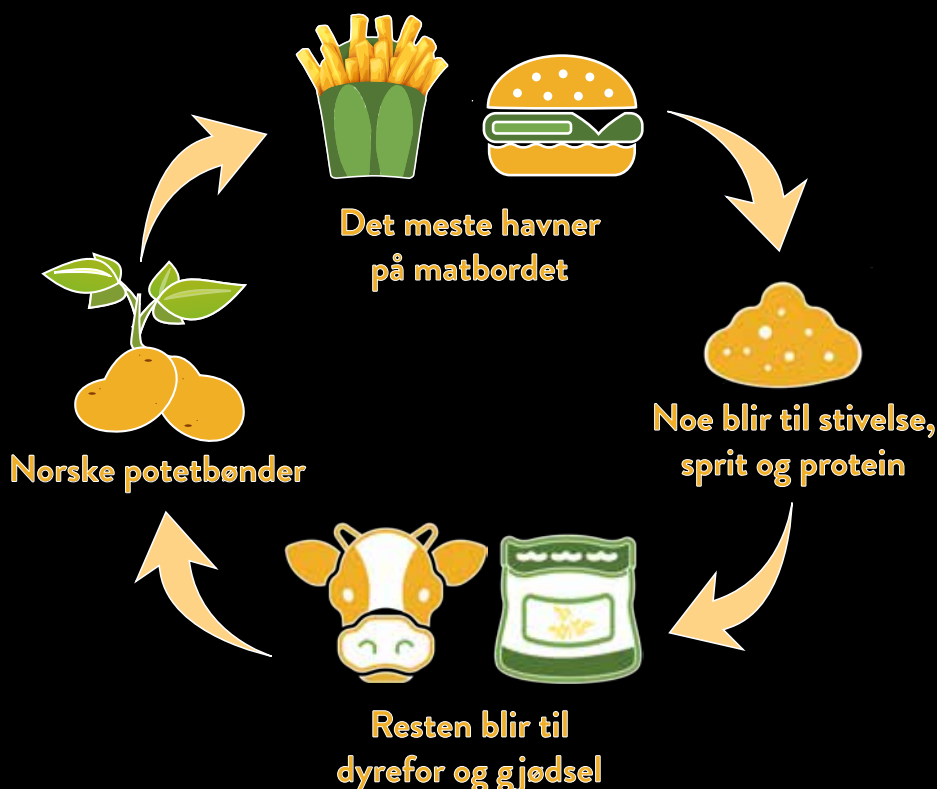
# HOFF skal inspirere til ekte potetglede!

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 dypfrost tilstand for å få best mulig resultat og minst mulig fett i sluttproduktet.

Bruk en av HÖFF 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 24

## 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 lenger 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	<b>6142483</b>	HOFF COATED FRIES GLATT/ RETTKUTT, 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	Sulfit	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

**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 6-8 min.

**Airfryer:** Stekes ved 200 °C i 8-10 min

**Merrychef:** Fra 1 min og 25 sekunder

### 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	<b>5659719</b>	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	Sulfit	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	<b>2070985</b>	HOFF GOURMET FRITES, 2,5 KG	10	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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	Sulfit	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	<b>4012696</b>	HOFF POMMES BISTRO M/SKALL, 1,6 KG	8	5							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	Karbohydrat	Sukkerarter	Protein	Salt						
540	128,57	4	0	21	0	2	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 6605950 HOFF Potetbåter riflet med skall

NYHET



HOFF Potetbåter riflet med skall er en lengre og sprøere potetbåt. Disse potetbåtene har også et tøft utseende som passer til alle typer serveringer.

### 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							
07044711200895	7044713200893	20089	<b>6605950</b>	HOFF POTETBÅTER RIFLET MED SKALL, 1,6KG	8	5							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettst.	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	Sulfit	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	<b>919852</b>	HOFF POTETBÅTER M/SKALL, 2,5 KG	10	4							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettst.	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	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	<b>5434923</b>	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	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

**Friteres** ved 175°C fra dypfryst 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	<b>1244268</b>	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 6618557 (1,6 kg)  
EPD 5980172 (180 g)

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



NYHET  
NÅ I 1,6KG

Pommes frites varianter med skall har et rustikt preg, og særegen, god smak. Finnes nå i størrelsene 1,6 kg og porsjonspose på 180 g.

### Tilberedning

**Friteres** 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.

### Ingredienser:

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

### Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044719200897	7044713200916	20091	<b>6618557</b>	HOFF POMMES FRITES GLATT/RETTKUTT MED SKALL 11X11 MM, 1,6KG	9,6	6
7044711200529		20052	<b>5980172</b>	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:** 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	<b>361154</b>	HOFF POMMES BISTRO 9X20MM, 2,5 KG	10	4
7044711200215		20021	<b>5214101</b>	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.

### Tilberedning

**Friteres (foretrukket tilberedningsmetode)** ved 175°C fra dypfrost tilstand til de flyter helt opp, og noen sekunder ekstra, tilsammen ca. 3-4 minutter.

Friteringstiden vil variere avhengig av mengde.

**Kombidamper:** Stekes ved 220°C i ca. 13-15 min.

**Stekeovn:** Stekes ved 220°C i ca. 20 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
7044711200420	7044713200428	20042	<b>5919261</b>	HOFF POMMES BISTRO 7X14MM, 1,6KG	9,6	6
7044711200437		20043	<b>5919279</b>	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.

### Tilberedning

**Friteres** ved 175°C fra dypfrost 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	<b>503425</b>	HOFF POMMES FRITES GLATT/RETTKUTT, 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



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	<b>5979968</b>	HOFF POMMES STRIPS, 1,6 KG	9,6	6
7044710020098		2009	<b>467944</b>	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) | 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	<b>505073</b>	HOFF POMMES SNACKS RIFLET, 2,5 KG	10	4
7044710020043		2004	<b>604322</b>	HOFF POMMES SNACKS RIFLET, 150 G	9	60
7044710020074		2007	<b>655464</b>	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

**Varmluft/trommel ovn:** Ovnen må være forhåndsvarmet til 220°C Legg bitene i trommelen.

Porsjonen er ferdig etter 2 min. og 30 sek. steketid.

**Stekeovn:** Stekes ved 220°C i 6-8 min.

**Airfryer:** Stekes ved 200°C i 8-10 min.

**Merrychef:** Fra 1 min 25 sek.

### Ingredienser:

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

### Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044711200703		20070	<b>6208821</b>	HOFF POMMES ZIG-ZAG FOR OVN, 140G	7 KG	50
7044711200369	7044713200367	20036	<b>5659719</b>	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	Sulfit	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

**Varmluft/trommel ovn:** Ovnen må være forhåndsvarmet til 220°C Legg bitene i trommelen.

Porsjonen er ferdig etter 2min. og 30 sek. steketid

**Stekeovn:** Stekes ved 220°C i 6-8 min.

**Beltegrill:** Legg pommes fritesen i en egnet, ildfast form.

Beltegrillen brukes ved samme temperatur og tid som for pizza.

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

**Merrychef:** Fra 1 min 30 sek.

### Ingredienser:

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

### Produktinformasjon:

GTIN D-PAK	GTIN F-PAK	Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7044711200697		20069	<b>6208342</b>	HOFF POM. FRITES GLATT FOR OVN, 140G	7 KG	50

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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 dypfryst 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	<b>4486445</b>	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	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

## EPD 6433627 HOFF Søtpotet Fries Rettkutt, 11x11 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 3-4 minutter til de er gyldne 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, rismel, 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	<b>6433627</b>	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	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI





# FORMEDE FRITERTE

PRODUKTER





## EPD 6151310 HOFF Hash Browns



HOFF Hash Browns er grovrasset potet med krydder og løk, formet til ovale «kaker» med litt rustikt preg. Diameter er ca 10cm og tykkelse ca 1cm, passer godt på en burger uten at totalhøyden blir for høy. 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.

**Merrychef:** Fra 3 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	<b>6151310</b>	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 tåler vareholdning og er godt egnet til buffeter o.l. HOFF Røsti smaker godt av potet og en tanke løk. Den er sprø på utsiden, og saftig innvendig. Vekt ca 35-38 g pr.stk

### 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.

**Airfryer:** Stekes ved 200°C i ca 10 min

**Merrychef:** Fra 1 min og 30 sek.

### 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	<b>4402491</b>	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



NYHET  
NY RESEPT

HOFF Potato Tots er små, friterte kaker av raspet potet og krydder, formet som små "totter". HOFF Potato Tots holder seg sprø lenge, og egner seg derfor også godt til bruk på buffeter. Vekt pr stk ca 7g.

### 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.

**Arifryer:** Stekes i 200°C i ca 7-8 min.

**Merrychef:** Fra 2 min og 30 sek.

### 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	<b>6130132</b>	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 bøyd i fasongen. De smaker søtt, med et hint av vanilje, og har en sprø ytre- og tiltalende indre konsistens.

### 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.

Egner seg ikke i Merrychef.

### 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	<b>6133771</b>	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



NYHET  
NÅ I 5KG

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 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	<b>2726727</b>	HOFF POTETMOS VANLIG., 10 KG	10	-
7044711200826		20082	<b>6470876</b>	HOFF POTETMOS VANLIG., 5 KG	5	

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

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





## EPD - se tabellen. 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	<b>584508</b>	HOFF HERMETISKE POTETER	6,2 KG	CA. 9,0KG
7044710030028		3002	<b>494047</b>	HOFF HERMETISKE POTETTERNINGER	6,3 KG	CA. 9,1 KG
7044710030134		3013	<b>721951</b>	HOFF HERMETISKE POTETSKIVER	6,3 KG	CA. 9,1 KG
7044710030127		3012	<b>584169</b>	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	<b>363804</b>	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, 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	<b>1323724</b>	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 oppfrysning.

### Tilberedning

HOFF Potetlompe tines i romtemperatur i 1-2 timer. Kan også tines i mikrobølgeovn på oppfrysningsfunksjon. 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	<b>591370</b>	POTETLOMPE POSER Å 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 hvet

# 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%), krydderblending (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	<b>4708699</b>	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





# FRITYR- OLJER

OG FRITERINGSTIPS



## 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	<b>5366984</b>	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 fritureolje, 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 fritureolje. 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	<b>2321016</b>	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	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 617969 (kanne) | 459842 (spann) HOFF Fritureolje (palme)



Vår underleverandør av denne oljen er **RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)-sertifisert**, og forsyner oss med bærekraftige produkter. HOFF Fritureolje er en dobbeltfraksjonert (lettflytende) palmeolje som er spesiallaget for fritering. Oljen er meget slitesterk, og med sitt høye innhold av enumettede fettsyrer tåler den godt de høye temperaturer man må bruke i en frituregryte. HOFF Fritureolje 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% 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	<b>617969</b>	HOFF FRITYROLJE KANNE, 10 LITER	9,1	-							
7044710021019		2101	<b>459842</b>	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	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

## EPD 591714 HOFF 70/30 Frityrolje Raps og High Oleic Solsikke



HOFF 70/30 Frityrolje er en lettflytende olje, som kan brukes til fritering av pommes frites og andre frityrstekte produkter. Skumdemper, som av og til tilsettes frityroljer, 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 Frityrolje, eller noen av de øvrige HOFF-merkede frityroljene 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	<b>591714</b>	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	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 for fritering



**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	<b>6422851</b>	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	Sulfitt	Lupiner	Bløtdyr
FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI



# 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 frituren, da kobber ødelegger oljen.



# MCCAIN FINGERFOOD

PRODUKTER





## EPD 5991336 McCain Chili&Cheese Nuggets



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

**Merrychef:** Steketid fra 3 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	<b>5991336</b>	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	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. Vekt pr stk ca 29g.

### 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.

**Merrychef:** steketid fra 2 min.

### 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	<b>5917430</b>	MCCAIN BREADED MOZZARELLA STICKS 1KG	6 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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. Vekt pr stk ca 16g.

### Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfrost 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.

**Merrychef:** Steketid fra 2 minutter.

### 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	<b>1797877</b>	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	Pea.	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesam	Sulfit	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. Vekt pr stk ca 15-18g.

### Tilberedning

Tilberedes direkte fra dypfrost 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. Snus produktet ved halvgått tid.

**Merrychef:** Steketid fra 2 minutter.

### 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	<b>5916648</b>	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	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 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. Vekt pr stk: Thin ca 15-18g, Thick ca 20-30g.

### 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.

**Merrychef:** Steketid fra 2 minutter

### 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	<b>5919048</b>	BEER BATTERED ONION RINGS THIN 1KG	6 KG	6
8710438042481	8710438042474	20047	<b>5998158</b>	BEER BATTERED ONION RINGS THICK 1KG	6KG	6

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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 6640346 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. Vekt pr stk ca 18g.

### 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.

**Merrychef:** Steketid fra 2 min og 30 sek.

### Ingredienser:

SMELTEOST (50%) [OST, CAMEMBERT (15%), vann, SMØR, MELKEPROTEIN, emulgerende salter: E452 og E331, maistivelse, 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	20093	<b>6640346</b>	MCCAIN CAMEMBERT BITES 6 X 1 KG	6	6

KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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 635598 (nytt nr) McCain Nacho Cheese Triangles



McCain Cheese Nacho Cheese Triangles har en panering som består av sprø tortillachips, og en kerne av smelteost med "smak av Mexico". Vekt pr stk ca 21g.

### 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.

**Merrychef:** Steketid fra 2 min og 30 sek.

### 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], strøring (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	<b>635598</b>	MCCAIN NACHO CHEESE TRIANGLES 1 KG	6	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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. Vekt pr stk ca 31g

### 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.

**Merrychef:** Steketid fra 2 min og 30 sek.

### Ingredienser:

Panering (42, 5%) [brødsuler, HVETEMEL og RUGMEL, HVETESTIVELSE, HVETEGLUTEN, salt, gjær, hevemidler (E450, E500) , emulgator (E472c) ], jalapeñopepper (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	<b>5604749</b>	MCCAIN CHEDDAR PEPPERS, 6X1 KG	6 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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.

## 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.

**Merrychef:** fra 1 min.

## 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	<b>5462007</b>	MCCAIN LIEGE WAFFLES - BELGISK OVAL VAFFEL MED VANILJESMAK, (24X90 G)	2,16	24							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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





# KRYDDER, LØK, TOPPINGER OG EMBALLASJE



## 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	<b>639898</b>	HOFF POM.FRITES KRYDDER GRILL, 700G	4,2 KG	6
7044711200765	7044713200763	20076	<b>6369706</b>	HOFF POM.FRITES KRYDDER GRILL, 500X2G	4 KG	4

KJ	KCAL	Fett	Mettede fettss.	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	Sulfit	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	<b>6424212</b>	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 smakssetter 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	<b>5732441</b>	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 (kaliumsorbit, 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	<b>5919089</b>	HOFF POM. FRITES KRYDDER & MAJO, 500G	3 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettst.	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	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 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), 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	<b>6154231</b>	HOFF POM. FRITES KRYDD. & CHEDDAR, 500G	3 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fettst.	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	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 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	<b>5919063</b>	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 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 (sitrønsyre) , 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	<b>6423990</b>	HOFF POM. FR. KRYDD & BEARNAISE, 485G	2,91 KG	6							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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	<b>616227</b>	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	Sulfit	Lupiner	Bløtdyr
HVETE	FRI	FRI	FRI	FRI	JA	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI	FRI

## EPD 6271670 HOFF Mykstekt løk



HOFF Mykstekt 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 dyperfrost 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	<b>6271670</b>	HOFF MYKSTEKT LØK, 1KG	9 KG	9							
KJ	KCAL	Fett	Mettede fetts.	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	<b>5965389</b>	HOFF BØTTER, <b>250 STK.</b> (NY)	3,65	250
7044710092538		00009253	<b>449199</b>	HOFF SPANN, 500 STK.	8,29	500







## 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	<b>4080230</b>	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

# Produktliste

EPD-nr.	HOFF nr.	Varenavn	D-PK
6142483	20065	HOFF Coated Fries Glatt/Rettkutt/Rettkutt 10x10mm,1,8kg	4 x 2,5kg
1323724	2140	HOFF Fløtegratinterterte Poteter Fryste.1kg	10 x 1kg
2070985	1970	HOFF Gourmet Frites 2.5kg	4 x 2,5kg
5919261	20042	HOFF Pommes Bistro 7x14mm 1.6kg	6 x 1,6kg
5919279	20043	HOFF Pommes Bistro 7x14mm Porsjon 50x180g	50 x 180g
5214101	20021	HOFF Pommes Bistro 9x20mm 180g	50 x 180g
361154	2006	HOFF Pommes Bistro 9x20mm 2.5kg	4 x 2,5kg
5917273	20044	HOFF Pommes Bistro For Restaurant 1.6kg	6 x 1,6kg
4012696	1981	HOFF Pommes Bistro m/Skall 1.6kg	5 x 1,6kg
503425	2003	HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt 2.5kg	4 x 2,5kg
6208342	20069	HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt For Ovn 9x9mm, 50x140g	50 x 140g
5980172	20052	HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt med Skall 11x11 mm Porsjon 50x180g	50 x 180g
6618557	20091	HOFF Pommes Frites Glatt/Rettkutt med Skall 11x11 mm, 1,6kg	6 x 1,6kg
5975693	20051	HOFF Pommes Frites Riflet 1.6kg	6 x 1,6kg
604322	2004	HOFF Pommes Snacks Riflet 150g	60 x 150g
655464	2007	HOFF Pommes Snacks Riflet 180g	50 x 180g
505073	2010	HOFF Pommes Snacks Riflet 2.5kg	4 x 2,5kg
5979968	20053	HOFF Pommes Strips 1.6kg	6 x 1,6kg
467944	2009	HOFF Pommes Strips 180g	50 x 180g
1244268	2028	HOFF Pommes Strips med Skall 9mm 2.5kg	4 x 2,5kg
6208821	20070	HOFF Pommes Zig-Zag For Ovn, 50x140g	50 x 140g
5659719	20036	HOFF Pommes Zig-Zag,1.6kg	5 x 1,6kg
5434923	20007	HOFF Spesialstrips med Skall (7x7mm) 2.5kg	4 x 2,5kg
919852	2115	HOFF Potetbåter m/Skall 2.5kg	4 x 2,5kg
6605950	20089	HOFF Potetbåter riflet med skall, 1,6kg	5 x 1,6kg
4486445	20003	HOFF Søtpotet Fries 1.6kg	5 x 1,6kg
6433627	20086	HOFF Søtpotet Fries Rettkutt 1.6kg	6 x 1,6kg
6133771	20064	HOFF Sweet Churros, 1kg	6 x 1kg
4402491	20000	HOFF Røsti Hjemmelaget Type 1kg	6 x 1kg
6130132	20058	HOFF Potato Tots, 1kg	6 x 1kg
6151310	20068	HOFF Hash Browns 1kg	6 x 1kg
4708699	20010	HOFF Liv Laga Vegetarburger Mexi 1kg	6 x 1kg
591370	9063	HOFF Potetlompe 250g	20 x 250g
2726727	1979	HOFF Potetmos Vanlig 10kg	1 x 10kg
6470876	20082	HOFF Potetmos Vanlig 5kg	1 x 5kg
363804	3052	HOFF Sous Vide Poteter 3.2kg	5x 3,2kg
584508	3006	HOFF Hermetiske Poteter 6.2kg	1x 6,2kg
721951	3013	HOFF Hermetiske Potetskiver 6.3kg	1x 6,3kg
494047	3002	HOFF Hermetiske Potetterninger 9.1kg	1 x 9,1kg
584169	3012	HOFF Hermetiske Små Selskapspoteter 6.3kg	1 x 6,3kg



EPD-nr.	HOFF nr.	Varenavn	D-PK
5998158	20047	McCain Beer Battered Thick Onion Rings 6x1kg	6 x 1kg
5919048	20046	McCain Beer Battered Thin Onion Rings - Løkringer 6x1kg	6 x 1kg
5917430	20049	McCain Breaded Mozzarella Sticks 1kg	6 x 1kg
1797877	2171	McCain Breaded Onion Rings 1kg	6 x 1kg
6640346	20093	McCain Camembert Bites 1kg	6 x 1kg
5604749	20034	McCain Ch Pickers Cheddar Peppers 1kg	6 x 1kg
5991336	20048	McCain Chili & Cheese Nuggets 6x1kg	6 x 1kg
5462007	20031	McCain Liege Waffles - Belgisk Vaffel Oval med Vaniljesmak 24x90g	24 x 90g
6355598	20075	McCain Nacho Cheese Triangles 1kg	6 x 1kg
5916648	20039	McCain Spicy Onion Rings - Løkringer 1kg	6 x 1kg
4080230	82007	HOFF Kyllingnuggets 1.5kg	4 x 1,5kg
2321016	2102	HOFF High Oleic Rapsolje 10ltr	1 x 10L
5366984	20025	HOFF High Oleic Solsikkeolje For Frityr 10l	1 x 10L
617969	2100	HOFF Frityrölje Kanne 10ltr	1 x 10L
459842	2101	HOFF Frityrölje Spann 10ltr	1 x 10L
5917174	20045	HOFF 70/30 Frityrölje 10l	1 x 10L
6422851	20083	Oleo Rapsolje, Kanne 10 l	1 x 10L
639898	9039	HOFF Pommies Frites Krydder Grill 700g	6 x 700g
6369706	20076	HOFF Pommies Frites Krydder Grill Porsjon, 500x2gr	4 x 500x2g
6424212	20085	HOFF Pommies Frites Krydder Dill, 700g	6 x 700g
5732441	20037	HOFF Hot Grillkrydder 700g	6 x 700g
6154231	20066	HOFF Pommies Frites Krydder og Cheddar 500g	6 x 500g
5919063	20041	HOFF Pommies Frites Krydder og Ketchup 580g	6 x 580g
5919089	20040	HOFF Pommies Frites Krydder og Majones 500g	6 x 500g
6423990	20084	HOFF Pommies Frites Krydder & Bearnaise 485g	6 x 485g
616227	4200	HOFF Sprøstekt Løk 500g	10 x 500g
6271670	20071	HOFF Mykstekt Løk, 1kg	9 x 1kg
5965389	20050	HOFF Opphøgte Bøtter, Serveringsbeger 250stk	250 stk
418582	9250	HOFF Opphøgte Spann, Serveringsbeger 500stk	500stk



# 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