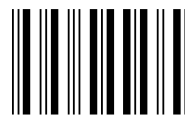




FLØTEGRATINERTE POTETER, Original

EPD-vnr.



8 8 4 2 5 4

Kartong: 6 kg - 4 x 1,5 kg

Ingredienser:

Potet (50 %), vann, vegetabilsk olje, ost, fløtepulver (1,7 %), stabilisator (E1414, E1422), salt, smeltesalt (E339, E341), hvetemel, aroma, krydder (bl.a.muskat, hvitløk, gurkemeie), melkeprotein, fortykningsmiddel (E415), surhetsregulerende middel (E330), sukker og skummetmelk.



FRITYROLJE

Spann

EPD-vnr.



7 7 4 7 2 9

Kartong: 10 liter - 1 x 10 liter

Ingredienser:
Vegetabilsk olje (palmeolje).



RAPSOLJE

Spann

EPD-vnr.



0 2 1 6 1 3 8 8

Kartong: 10 liter - 1 x 10 liter

Ingredienser:

Vegetabilsk olje av raps.
Skumdempende middel (E900).



FRITYROLJE PREMIUM RAPS, HIGH OLEIC

Spann

EPD-vnr.

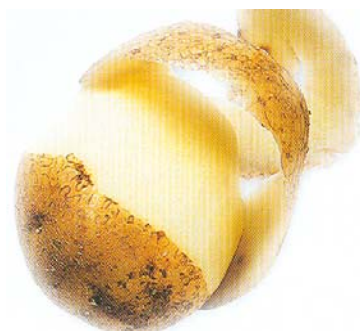


0 2 1 6 1 4 3 8

Kartong: 10 liter - 1 x 10 liter

Ingredienser:

Vegetabilsk olje (HO av raps).
HO = Høyere innhold av oljesyre



tilberedning av dypfryste poteter

I frityrölje

Pommes frites bør tilberedes mens den er dypfryst. Bruk helst frityr med rent fett eller olje. Frityren skal holde ca 180 °C. Friter ikke for mye eller for lenge av gangen, 3-4 minutter holder. Bruk frityrkurv og rist oljen godt av. Dryss litt salt på potetene før servering.

Les mer om fritering på Findus Frityrskole.

NB! Saltet må ikke drysses over oljen. Riktig fremgangsmåte skal gi et ferdig produkt som er varmt, gyldenbrunt og sprøtt utenpå, innvendig skal produktet ha en melen konsistens. Sil oljen ofte - helst hver dag.

Oppbevaring

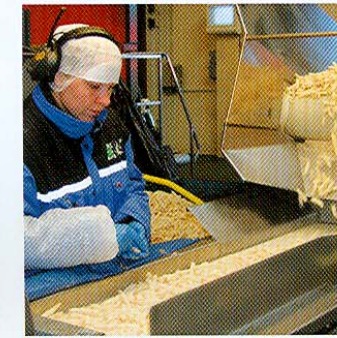
Frysevarer lagres ved -18 °C eller kaldere. Tint vare bør ikke fryses på nytt.

Holdbarhet

I dypfryser: -18 °C eller kaldere:
Se datomerking
I kjøleskapets fryseboks (-10 °C):
2 døgn
I kjøleskap (+4 °C): 1 døgn
I romtemperatur: 2 timer



God fagkunnskap, gode måltidsløsninger



Findus- poteter

40 000 tonn poteter fra våre fabrikker hvert år

Hvert år leverer våre norske produsenter 40 000 tonn poteter. Dette gjør oss til markedsleder på dypfryste potetprodukter i Norge. Vår råvareavdeling fører en streng kontroll med alle våre produsenter. Fra tidlig om våren til høsten er vi ute hos produsentene og kontrollerer råvareproduksjonen. En kontinuerlig høy råvarekvalitet er avgjørende for kvaliteten på foredlede varer. Derfor gjennomfører vi årlig en leverandørvurdering på alle våre leverandører før de blir tildelt ny kontrakt for kommende år.

Alle våre produsenter følger retningslinjene i KSL (Kvalitets-sikring i Landbruket) som setter standard for spesifikke dyrkningsveiledninger. Vi samarbeider også med en rekke faginstanser i hele Norge for å videreutvikle nye sorter som kan være interessante for den norske kunden. Findus vil i fremtiden satse enda sterkere på produktutvikling innen ferdige potetretter og ordtaket "ingen er så brukbar som poteten" vil leve videre hos oss! Findus produserer over 65 prosent av all pommes frites i Norge og er en av landets største potetprodusenter. Fra høsten 2010 produserer vi kun Findus produktene i rapsölje på vårt potetanlegg i Tønsberg.

Pommes Frites

fra Norges største leverandør – nå i rapsölje

Findus tilbyr en rekke ulike pommes frites produkter i ulike kutt, foredlings- og kvalitetsforskjeller. Findus' pommes frites produseres på Norges største og mest avanserte pommes frites anlegg. Vår erfaring og kompetanse fra samarbeidet med noen av verdens største potetkunder, strekker seg fra settepoteter gjennom foredlingsprosesser og til ferdig produkt. Dette bidrar til jevn og god kvalitet mot sluttbruker.



www.findusfoodservice.no

Findus Norge AS, Matforum Divisjon Foodservices, 1373 Asker

Tlf.: 6685 4000 Fax.: 6685 4001

E-mail: findus.foodservices@no.findus.com

God fagkunnskap - gode måltidsløsninger



POMMES BISTRO

EPD-vnr.



7 7 9 0 5 8

Kartong: 10 kg - 5 x 2 kg

Ingredienser:
Rettkuttete potetstrimler
(7 x 14 mm). Blanchert,
fortørket og fritert i
vegetabilsk olje.



SLOTTSPOTETER

EPD-vnr.



7 7 8 4 9 8

Kartong: 12 kg - 5 x 2,4 kg

Ingredienser:
Mellom store poteter skåret
i båter. Blanchert, fortørket
og fritert i
vegetabilsk olje.



POMMES STRIPS MINI B

EPD-vnr.



0 1 8 7 5 1 9 4

Kartong: 8 kg - 5 x 1,6 kg

Ingredienser:
Rettkuttete poteter
(7 x 7 mm).
Blanchert, fortørket og
ferdigfritert i vegetabilsk
olje.



POTETBÅTER med skall

EPD-vnr.



0 1 7 5 9 8 6 9

Kartong: 10,8 kg - 6 x 1,8 kg

Ingredienser:
Mellom store poteter skåret
i båter. Blanchert, fortørket
og fritert i
vegetabilsk olje.



POMMES FRITES

Rettkuttet

EPD-vnr.



7 7 8 3 4 0

Kartong: 10 kg - 5 x 2 kg

Ingredienser:
Rettkuttete poteter
(10 x 10 mm).
Blanchert, fortørket og
fritert i
vegetabilsk olje.



POMMES STRIPS

EPD-vnr.



0 1 8 7 5 0 8 7

Kartong: 8 kg - 5 x 1,6 kg

Porsjonspakket:



7 7 9 2 3 1

Kartong: 8,4 kg - 60 x 140 g

Porsjonspakket:

EPD-vnr.



7 7 9 6 4 5

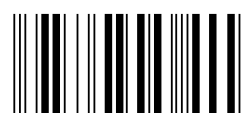
Kartong: 8,5 kg - 50 x 170 g

Ingredienser:
Rettkuttete poteter (7x7
mm). Blanchert, fortørket
og fritert i vegetabilsk
olje.



POMMES FRITES Rettkuttet med skall

EPD-vnr.



0 1 7 5 9 8 7 7

Kartong: 9 kg - 5 x 1,8 kg

Ingredienser:
Rettkuttete poteter
(10 x 10 mm).
Blanchert, fortørket og
fritert i vegetabilsk olje.



POMMES FRITES

Rifelekkuttet

EPD-vnr.



7 7 8 5 2 2

Kartong: 9 kg - 5 x 1,8 kg

Porsjonspakket:



7 7 8 4 4 9

Kartong: 8,4 kg - 60 x 140 g

Porsjonspakket:

EPD-vnr.



7 7 9 1 9 9

Kartong: 9 kg - 50 x 180 g

Ingredienser:
Rifelekkuttete poteter
(10x10 mm). Blanchert,
fortørket og fritert i
vegetabilsk olje.



FAST FRITES

EPD-vnr.



4 1 2 8 5 8

Kartong: 7,5 kg - 5 x 1,5 kg

Porsjonspakket:

EPD-vnr.



4 1 6 9 0 9

Kartong: 5,6 kg - 40 x 140 g

Ingredienser:
Rifelekkuttete poteter.
Blansjert, fortørket og fritert
ferdig i vegetabilsk olje.



CRINKLE POMMES BISTRO

EPD-vnr.



0 1 3 1 2 3 3 9

Kartong: 9 kg - 5 x 1,8 kg

Porsjonspakket:



0 1 2 0 9 8 8 1

Kartong: 9 kg - 50 x 180 g

Porsjonspakket:

EPD-vnr.



0 1 4 3 2 3 4 3

Kartong: 9 kg - 36 x 250 g

Ingredienser:
Bistrokutt, rifelekkuttet på
langs - gir et sprøere ytre.
Blanchert, fortørket og
fritert i vegetabilsk olje.



POMMES SCOOP

EPD-vnr.



0 1 6 2 4 9 7 2

Kartong: 7,2 kg - 4 x 1,8 kg

Ingredienser:

Potet, vegetabilsk olje.



RØSTIPOTETER

EPD-vnr.



0 1 8 7 1 0 2 9

Kartong: 10 kg - 4 x 2,5 kg

Ingredienser:

Potet, vegetabilsk olje, salt,
stivelse, druesukker,
stabilisator (E461) og krydder
(bl.a løk, gurkemeie).



POMMES NOISETTES

EPD-vnr.



0 1 8 7 1 0 1 1

Kartong: 10 kg - 4 x 2,5 kg

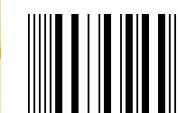
Ingredienser:

Potet, vegetabilsk olje, salt,
stivelse, druesukker,
stabilisator (E461) og krydder
(bl.a gurkemeie).



POTETER, HELE Hermetisk, spann

EPD-vnr.



7 7 4 5 6 2

Kartong: 9 liter - 1 x 9 liter

Ingredienser:
Poteter, vann, salt, na-
bensoat (E-211),
Kalsiumklorid (E-509),
Natriumpyrosulfitt (E-223),
Askorbinsyre (E-300).
Allergener: SO².



POTETER, HELE, SMÅ Hermetisk, spann

EPD-vnr.



0 2 0 2 8 4 4 7

Kartong: 9 liter - 1 x 9 liter

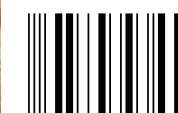
Ingredienser:

Poteter, vann, salt,
konserveringsmiddel (E-211),
surhetsregulerende middel(E-
509) og antioksydant (E-300).



BABYPOTETER med skall

EPD-vnr.



0 2 2 5 7 8 5 5

Kartong: 6 kg - 3 x 2,0 kg

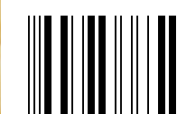
Ingredienser:

Blansjerte babypoteter med
skall.



POTETTERNINGER, 10x10x12 mm

EPD-vnr.



6 9 3 9 0 3

Kartong: 9 liter - 1 x 9 liter

Ingredienser:

Poteter, vann, salt, na-
bensoat (E-211),
Kalsiumklorid (E-509),
Askorbinsyre (E-300).
Allergener: Ingen.