

Varemærke
Harvest

Varens navn
Crisps med skræl 1.6kg

Nettoindhold
1600 Gram

Funktionelt navn
Crisps med skræl 1.6kg

Regulated Name
Crisps med skræl 1.6kg

GTIN
18437010920452

Lev. nr.
040311

Oprindelsesland
Spanien

Emballage
Karton

Garanteret holdbarhed fra ankomst
183 Dag(e)

Total holdbarhed fra produktion
730 Dag(e)

Holdbarhed efter åbning
–

Disse håndskårne, håndlavede Crisps, er umodståelige. Ser så hjemmelavede ud som de er. 2 sekunder i frituren eller 30 sekunder i ovnen, lad dem lige "sætte sig," og krydr med salt eller andet godt krydderi. Som en starter, som en del af en snack kurv. Har du prøvet at putte crisps inde i din burger, flot og det give ekstra knas. Kan serveres i baren som tilbehør. Fylder rigtig meget, så der kommer rigtig mange portioner ud af 1 kg. Ser jo fantastiks ud med den flotte skræl. Findes ikke bedre.

Ingredienser

Kartofler, mixed olie (palm, solsikke, soja)

Anvendelse

Frost

Opbevaring

Frost

Temperatur MIN: **-18 °C** MAX: **-15 °C**

Allergener

Glutenholdigt korn Fri For	**Krebsdyr** Fri For	**Æg** Fri For	**Fisk** Fri For	**Jordnødder/peanuts** Fri For	**Soja** Fri For	**Mælk** Fri For
Nødder Fri For	**Selleri** Fri For	**Sennep** Fri For	**Sesamfrø** Fri For	**Svovldioxid og sulfitter** Fri For	**Lupin** Fri For	**Bløddyr** Fri For

Næringsindhold

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	486 Kilokalorier, 2042 Kilojoule
Fedt	31,6 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	9,5 Gram
Kulhydrater	44,59 Gram
Sukkerarter	1 Gram
Protein	5,4 Gram
Salt	0,02 Gram
Kostfibre	2,93 Gram

Kontaktoplysninger

–

Mærker / Logoer

–

Tilberedningsanvisninger

Håndskårne Potato Crisps, Server varme crisps . Snacking. Nemme og hurtige i ovn eller friture. Friturestegning: Varm olien op til 175°C. Fyld ½ kurv med produktet og fritér i fra frost 2-4 sekunder. Ovn: Ovn (forvarmt): 220°C. Fordel produktet i ét lag på en bageplade og trådkurv, og sæt denne i midten af ovnen for 45-60 sekunder eller indtil produktet er sprød. For at opnå bedste resultat, anbefales det at tilberede produktet direkte fra frost, og følge den anbefalet tilberedningstid og temperatur. Ved mindre mængder reduceres tilberedningstiden