

**Leiv Vidar**From Hønefoss  
with love

# Hamburgergrill m/ost

«It's only pølser, but I like it!»

Hvem sier at hamburgeren skal være flat? Vi har laget en saftig og spenstig hamburgerpølse av grovt storfekjøtt med ost – perfekt i brød med for eksempel dressing og salat.

**VAREDEKLARASJON:**

Storfekjøtt (74%), vann, ost(4%), hvetefiber (glutenfri), potetmel, salt, krydder, melkeprotein (laktosefri), druesukker, smaksforsterker (E621), antioksidasjonsmiddel (E300)

**NÆRINGSINNHOOLD PR. 100 G:**

FETT: 15 G  
KALORIER: 202  
KJ: 847

**ALLERGEN:**

Melkeprotein, selleri, sennep

*Leiv Vidar*

From Hønefoss  
with love

## Varebehandling og oppbevaring

### FROSNE PØLSER:

Lagres på fryselager, -18°C eller kaldere. Holdbarheten er 6 mnd fra produksjonsdato. Produktet skal tines på kjølelager eller i kjøleskap. Beregn god tid når produktet skal tines, minimum 3 dager. Alle pølsene må være ferdig tint før de tilberedes. Opptinte varer må brukes innen 7 dager.

EPD: 254441  
EAN: 7045381730002  
VEKT: 100 G  
KARTONG Á 6 KG/CA 60 STK

- Husk å angi dato på esken for når den er satt på kjøøl!
- Pølses må ikke oppbevares i sterkt lys (neon), da blir de misfarget.
- God orden og hygiene er viktig, da oppnår du best smak og best økonomi.

## Tilberedning

Hamburgergrillen kan tilberedes både på stekeplate og på rullegrill/skyvegrill. Ved tilberedning på stekeplate, må hamburgergrillen snus ofte på begge sider. Den kan også tilberedes i varmluftsovn. Anbefalt temperatur er 180°C i 8 min.

For deretter å legges på stekeplatens hvile-side. Her har den ca 2 timers liggetid.

Ved tilberedning på rullegrill, er det 1 times tilberedningstid. Deretter ca 2 timers liggetid.

LEIV VIDAR AS  
POSTBOKS 254  
3502 HØNEFOSS  
TELEFON: 32 11 20 00 FAX: 32 11 20 01  
WWW.LEIV-VIDAR.NO