

Leiv Vidar

From Hønefoss
with love



Ostepølse m/bacon

«It's only pølser, but I like it!»

En saftig, stor stekepølse med rund og fin ostesmak
- en bestselger fra første stund! Med bacon rundt seg blir den en
hel middag for Mons.

Ostepølse

VAREDEKLARASJON:

Svin- og storfekjøtt (53%), vann, ost (7%),
potetmel, salt, melkeprotein (laktosefri),
druesukker, vegetabiliske fibre (glutenfri),
krydder (inneholder bl.a. paprika), antioksi-
dant (E300), konserveringsmiddel (E250)

Bacon

VAREDEKLARASJON:

Svin sideflesk (95%), vann, salt, sukker,
konserveringsmiddel (E250), antioksidant
(E301,320)

NÆRINGSINNHOLD PR. 100 G:

KJ: 961
KCAL: 230
FETT: 17,5 G
PROTEIN: 11,5 G
KARBOHYDRAT: 6,5 G
SALT: 1,9 G

ALLERGEN:

Melkeprotein, paprika

NÆRINGSINNHOLD PR. 100 G:

FETT: 32 G
KCAL: 340
KJ: 1400

Leiv Vidar

From Hønefoss
with love

Varebehandling og oppbevaring

FERSKE PØLSER:

Lagres på kjølelager. Varene må ikke ligge for lenge på kjølelager. Både kartong og pose er stemplet med produksjonsdato og holdbarhetsdato. Holdbarheten på uåpnet pose på kjølelager er 25 dager fra produksjonsdato. Pølser som ligger sammen med andre varer vil ta smak dersom de oppbevares i åpnet pakning.

EPD: 1868090
EAN: 7045381771203
VEKT: 107,14 G
KARTONG Å 9 KG/ 84 STK

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: 1868082
EAN: 7045381770206
VEKT: 107,14 G
KARTONG Å 9 KG/ 84 STK

SPECIAL BACON (FROSSEN)

EPD: 1958644
EAN: 7045381701705
KARTONG Å 5,04 KG /
18 PK Å 14 SKIVER

- Husk å angi dato på esken for når den er satt på kjø!
- Pølser 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

Sett termostaten på stekeplata på 180/200°C, og 90/110°C på hvilesiden. Pølsene må ikke legges på før stekeplata er varm. Stek pølsene til de får en fin gyllenbrun farge, ca 10 min på hver side. Skyv dem deretter over på hvilesiden. Det er viktig at pølsene snus ofte

på hvilesiden. Pølsene kan ligge på stekeplata i ca 2 timer. Fjern pølsene som har ligget for lenge og som du selv ikke blir fristet til å kjøpe. Utstyret må rengjøres hver dag. Ostepølsa må ikke snittes.

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