PRODUKTKATALOG



PRODUKTJÄMFÖRELSE

	Förkokt potatis (Sous vide)	Råskalad potatis	Potatis med skal
Tillsatser:	Inga	Konserveringsmedel, antioxidantmedel t.ex. natriumdisulfit E 223	Inga
Tillagningstid:	Konvektionsugn: ca. 12 min Kokande vatten: 3–4 min	Konvektionsugn: ca. 30 min Kokande vatten: ca. 30 min	Konvektionsugn: ca. 30 min Kokande vatten: ca. 30 min
Energiåtgång:	Värms till 70 grader, vilket ger en lägre energiåtgång	Kokas till 96 grader	Kokas till 96 grader
Hantering:	Färdig att värma, behöver inte sköljas	Måste sköljas	Skalas och hantering av skalrester
Hållbarhet:	45 dagar från produktionsdatum	ca. 1 vecka	Upp till ett år under rätt lagringsförhållande
GI-värde:	Kall ca 20 Återuppvärmd ca 45	ca 70	ca 70

Värdesätter du helheten, välj vår Minutpotatis!

YTTERLIGARE PRODUKTFÖRDELAR:

Näringsämnen
- C-vitaminhalten är högre (upp till 25%) än hos en vanlig kokt potatis.
- I vakuumförpackningen bevaras näringsämnen istället för att sköljas bort i kokgrytan.

Vid tillagning
- Tids- och energibesparing när Minutpotatis inte behöver sköljas eller skalas.
- När en vanlig potatis med skal skalas, försvinner dessutom 30–50% av potatisen beroende på kvalitet och årstid vid hanteringen.

Vid servering
- Snabb uppvärmning möjliggör snabb kompletterande servering.
- Bra förpackningar gör det enkelt att hantera och varmhålla.

Kvalitet
- Minutpotatis håller jämnare kvalitet under hela året.

GI-värde
- GI-värdet är betydligt lägre för en kyld eller återuppvärmd kyld potatis jämfört med en nykokt potatis.

Vätternpotatis klarar UHM:s krav
- Vår Vätternpotatis uppfyller kraven i UHM:s upphandlingskriterier för potatis, vilket ofta är ett skallkrav vid offentliga upphandlingar. UHM:s krav är ett sätt att kvalitetssäkra hållbar upphandling. Som en viktig del av våra kvalitetsgarantier lämnar vi också en leverantörsförsäkran där vi garanterar att produkterna framställts utan groningshämmande medel, tillväxtreglerande medel eller efterskördsbehandling.
- FSSC 22000-certifierade.
- EKO KRAV-certifierade.

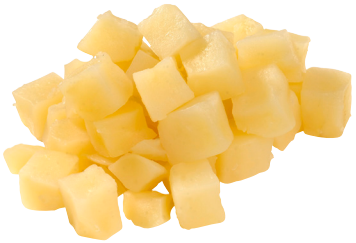
Förpackning
- Enkelt att hantera och varmhålla.
- I vakuumförpackningen bevaras näringsämnen istället för att sköljas bort i kokgrytan.
- Förpackningen kan värmas obruten.

TILLAGNING

Färdig att värma. Ska inte sköljas.
Gryta: Lägg matpotatisen i kokande lättsaltat vatten. Låt vattnet koka upp igen. Koka potatisen i 3–4 minuter.
Konvektionsugn med ånga: Lägg en obruten förpackning alternativt öppna och häll potatisen i ett perforerat gastronormbleck och värm i ca 12 min i 100 °C.

Tryckkokare: Häll matpotatisen i ett perforerat gastronormbleck. Ställ tryckkokaren på 0,5 bar och värm i 5–7 minuter.
Mikrovågsugn: Lägg 250 g matpotatis (4–5 st) i en form. Värm på full effekt i en form med lock (1100 W) i ca 2 minuter.
Kulpotatis: Dessa värms kortare tid än normalstor potatis.

Tärnad potatis



Den tärnade potatisen av svensk råvara används direkt ur påsen till rätter som potatissallad, skånsk potatis, omelett eller pytt i panna. Behöver inte sköljas. Skölj potatisen vid stekning och tillagning av potatissallad med klar matoljebaserad dressing för att avlägsna den frigjorda stärkelsen.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 12 x 12 mm
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning:
2 x 6 kg
VP Art nr: 79531
WFS Art nr: 16605



Förpackning:
2 x 4 kg SRS
Art nr: 79431



Strimlad potatis



Den strimlade potatisen används direkt ur påsen till rätter som kycklinglåda, Janssons frestelse, tacolåda eller olika gratänger. Behöver inte sköljas. Skölj potatisen vid stekning för att avlägsna stärkelsen.

Viktigt!
Vid tillagning av potatisgratäng på strimlad potatis, beräknas halv tillagningstid i ugnen. Tack vare den snabba tillagningstiden tillsätts ca hälften av den mängd grädde eller gräddmjölk som vanligen används vid tillagning av gratäng med rå strimlad potatis.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 7 x 7 mm
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning: 2 x 6 kg
VP Art nr: 79551
WFS Art nr: 16607



Förpackning:
2 x 4 kg SRS
Art nr: 79451



Skivad potatis



Potatisskivorna används direkt från påsen till rätter som potatissallad, stuvad potatis, moussaka eller olika gratänger och lådor. Behöver inte sköljas. Skölj potatisen vid stekning för att avlägsna stärkelsen.

Viktigt!
Vid tillagning av potatisgratäng på skivad potatis, beräknas halv tillagningstid i ugnen. Tack vare den snabba tillagningstiden tillsätts ca hälften av den mängd grädde eller gräddmjölk som vanligen används vid tillagning av gratäng med råa potatisskivor.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 3–6 mm tjocka skivor
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning:
2 x 6 kg
VP Art nr: 79541
WFS Art nr: 16606



Förpackning:
2 x 4 kg SRS
Art nr: 79441



Mospotatis



Förkokt potatis för potatismos tillverkad av svensk råvara. Råvara perfekt för tillagning av potatismos året runt! Behöver inte sköljas.

Tillagning:
Gryta/steamkittel: 5–10 minuter.
Konvektionsugn med ånga: 10–15 minuter i 100°C.
Värm potatisen till en kärntemperatur på minst 85 grader. Slå sönder den som vanligt. För bästa resultat så tillsätt uppvärmd mjölkblandning. Man kan utgå från 4,5–5 liter mjölkblandning per kartong (12 kg). Smör och kryddor efter eget tycke och smak. Gör gärna potatismoset lite lösare då det sväller något. Potatismoset blir inte segt av att röras ordentligt. Även utmärk att stompa. Varmhållningsegenskaperna är mycket goda.

Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Förpackning:
2 x 6 kg
VP Art nr: 79518
WFS Art nr: 16602



Förpackning:
2 x 4 kg
Art nr: 79418



Matpotatis



Svenskproducerad förkokt potatis som passar till matpotatis, potatissallad och kalla matlådor. Behöver inte sköljas.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 35–50 mm
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning:
2 x 6 kg
VP Art nr: 79516
WFS Art nr: 16578



Förpackning:
2 x 4 kg SRS
Art nr: 79416



Kulpotatis



Svenskproducerad förkokt potatis som passar till matpotatis, potatissallad och kalla matlådor. Behöver inte sköljas.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 19–33 mm
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning:
2 x 6 kg
VP Art nr: 79501
WFS Art nr: 16600



Förpackning:
2 x 4 kg SRS
Art nr: 79401



Delikatesspotatis



Svenskproducerad förkokt potatis som passar till matpotatis, potatissallad och kalla matlådor. Behöver inte sköljas.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 35–45 mm
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning:
2 x 6 kg
Art nr: 79510



Förpackning:
2 x 4 kg SRS
Art nr: 79410



Borstad delikatesspotatis



Svenskproducerad förkokt potatis som passar till matpotatis, potatissallad och kalla matlådor. Behöver inte sköljas.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 35–45 mm
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning:
2 x 6 kg
VP Art nr: 79520
WFS Art nr: 16603



Förpackning:
2 x 4 kg SRS
Art nr:
79420



Matpotatis KRAV/ekologisk



Svenskproducerad förkokt potatis, tillverkad av svensk råvara, som passar till matpotatis, potatissallad och kalla matlådor. Behöver inte sköljas.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 19–50 mm
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning:
2 x 6 kg
VP Art nr: 79556
WFS Art nr: 16608



Förpackning:
2 x 4 kg SRS
Art nr:
79456



Borstad matpotatis KRAV/ekologisk



Svenskproducerad förkokt potatis, tillverkad av svensk råvara, som passar till matpotatis, potatissallad och kalla matlådor. Behöver inte sköljas.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	< 0,05 g

Storlek: 19–50 mm
Hållbarhet: 45 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

Förpackning: 2 x 6 kg
VP Art nr: 79525
WFS Art nr: 16604



Potatisgratäng



Gräddig potatisgratäng med smak av Provoloneost och Emmentaler. Gjord på svensk potatis.

Tillagning:
180°C i ca 20 min, tills potatisgratängen fått fin färg. Går även att värma i microvågsugn, anpassa tiden efter mängd och effekt på ugnen.

Ingredienser:
Potatis* 70%, MJÖLK* 12%, vatten, rapsolja*, OST* 2,7%, GRÄDDE* 2,6%, salt, lökpulver, modifierad potatisstärkelse, stabiliseringsmedel (E415), vitpeppar, vitlökspulver, konserveringsmedel (E202). *Ursprung Sverige.

Hållbarhet: 70 dagar
Förvaring: Kyl i max +7 °C

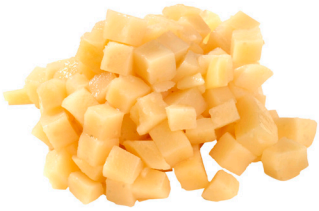
Näringsvärde per 100 g:

Energi:	406 kJ (97 kcal)
Fett:	4,4 g
varav mättat fett:	1,1 g
Kolhydrater:	12 g
varav sockerarter:	1,5 g
Protein:	1,9 g
Salt:	0,8 g

Förpackning: 6 x 2 kg
Art nr: 76710



Tärnad potatis



Ingredienser:
Kokt, skalad potatis, vatten, salt, stabiliseringsmedel (kalciumklorid), antioxidationsmedel (askorbinsyra).

Tillagning:
Låt potatisen rinna av väl. Behöver inte sköljas. Tärnad potatis används direkt till rätter som potatissallad, skånsk potatis, stuvad potatis, omelett eller pytt i panna.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	237 kJ (56 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	13 g
varav sockerarter:	0,45 g
Protein:	1,0 g
Salt:	0,7 g

Storlek: 10 x 10 mm
Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum.
Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C).

Förpackning: 9,2 kg varav 6,3 kg potatis.
VP Art nr: 79030
WFS Art nr: 16510



Skivad potatis



Ingredienser:
Kokt, skalad potatis, vatten, salt, stabiliseringsmedel (kalciumklorid), antioxidationsmedel (askorbinsyra).

Tillagning:
Låt potatisen rinna av väl. Behöver inte sköljas. Skivad potatis är utmärkt att använda direkt till rätter som potatissallad, potatisgratäng, i grytor eller som stekt potatis.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	237 kJ (56 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	13 g
varav sockerarter:	0,45 g
Protein:	1,0 g
Salt:	0,7 g

Storlek: 3–6 mm
Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum.
Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C).

Förpackning: 9,2 kg varav 6,3 kg potatis.
VP Art nr: 79040
WFS Art nr: 16504



Klyftpotatis



Ingredienser:
Kokt, skalad potatis, vatten, salt, stabiliseringsmedel (kalciumklorid), antioxidationsmedel (askorbinsyra).

Tillagning:
Låt potatisen rinna av väl. Behöver inte sköljas. Klyftad potatis är utmärkt att använda till rätter som potatisgratäng, i grytor eller som stekt potatis.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	237 kJ (56 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	13 g
varav sockerarter:	0,45 g
Protein:	1,0 g
Salt:	0,7 g

Storlek: Ca 5 klyftor ur varje potatis.
Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum.
Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C).

Förpackning: 9,2 kg varav 6,3 kg potatis.
VP Art nr: 79005
WFS Art nr: 16525



Matpotatis



Ingredienser:
Kokt, skalad potatis, vatten, salt, stabiliseringsmedel (kalciumklorid), antioxidationsmedel (askorbinsyra).

Tillagning:
Gryta: Häll av spadet. Behöver inte sköljas. Lägg potatisen i kokande, lättsaltat vatten. Koka potatisen i 3–4 minuter.
Häll av vattnet, ånga av och servera.
Konvektionsugn med ånga: Häll av spadet. Behöver inte sköljas. Lägg potatisen i ett perforerat gastronormbleck.
Värm i ca 12 minuter i 100 °C. Tillsätt salt efter smak.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	237 kJ (56 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	13 g
varav sockerarter:	0,45 g
Protein:	1,0 g
Salt:	0,7 g

Storlek: 40–50 mm
Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum.
Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C).

Förpackning: 9,1 kg varav 6,0 kg potatis.
VP Art nr: 79015
WFS Art nr: 16548



Kulpotatis



Ingredienser:
Kokt, skalad potatis, vatten, salt, stabiliseringsmedel (kalciumklorid), antioxidationsmedel (askorbinsyra).

Tillagning:
Konvektionsugn med ånga: Häll av spadet. Behöver inte sköljas. Lägg potatisen i ett perforerat gastronormbleck. Värm i ca 8 minuter i 100 °C. Tillsätt salt efter smak.
Stekpanna/stekbord: Låt potatisen rinna av väl. Behöver inte sköljas. Bryn den i smör eller margarin direkt på stekbordet i ca 5 minuter. Kan också paneras i skorpsmulor före stekning.

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	237 kJ (56 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrater:	13 g
varav sockerarter:	0,45 g
Protein:	1,0 g
Salt:	0,7 g

Storlek: Ca 35 mm
Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum.
Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C).

Förpackning: 9,2 kg varav 6,3 kg potatis.
VP Art nr: 79000
WFS Art nr: 16532



Bakpotatis



Svenskproducerad förbakad potatis.

Tillagning i ugn:
Lägg potatisen på ett gastronormbleck eller ett galler i ugnen. Värms i 25–30 minuter i 200 °C (torr värme). För bästa resultat bör man testa sig fram då olika ugnar ger olika resultat.
Tillagning i mikrovågsugn (1000 W):
1 st bakpotatis – full effekt, 3–4 minuter
2 st bakpotatisar – full effekt, 6–8 minuter
Tillagning grill:
10 minuter

Näringsvärde per 100 g:

Energi:	334 kJ (79 kcal)
Fett:	0,5 g
varav mättat fett:	0,1 g
Kolhydrater:	18 g
varav sockerarter:	0,5 g
Protein:	1,7 g
Salt:	0,05 g

Storlek: ca 250 g/st
Hållbarhet: 77 dagar från produktionsdatum.
Förvaring: Kyl i max +8 °C.

Förpackning: 8 x 2 st
VP Art nr: 79811

Förpackning: 6 x 4 st
VP Art nr: 79801



INFORMATION OM HÅLLBAR UTVECKLING

Senast uppdaterad 20261112

- Vår Certifiering enligt FSSC 22000 blev klar december 2017.
- Miljöarbete och ett engagemang för miljön är ett naturligt inslag i vårt arbete och vi arbetar med ständiga förbättringar.
- Vi har avtal på grön el och arbetar med att vår produktion ska ske resurssnålt och med minsta möjliga miljö-påverkan. Vi mäter vatten och energiförbrukning kontinuerligt.
- Strävar efter att få våra råvaror från så nära håll som möjligt till vår anläggning i Ödeshög, från våra noga utvalda IP-certifierade kontraktsodlare.
- Våra IP-odlare går kontinuerligt kurser för att kunna använda de senaste forskningsrönen i sin produktion. Målsättningen är att minimera bland annat användningen av energi och andra insatsvaror för att odlingen ska ske resurssnålt och med minsta möjliga miljöpåverkan.
- Våra minutpotatisprodukter är helt utan tillsatser och våra förpackningsmaterial följer livsmedelsverkets regler samt våra konserverburkar är fria från Bisfenol A.
- Minutpotatis har produktegenskaper som i sig bidrar till hållbarhet. Hållbarheten på 45 dagar möjliggör färre leveranser och minskad risk för svinn pga. att produkterna blir för gamla. Den korta tillagningstiden bidrar också till minskat svinn då man snabbt kan komplettera serveringen med nykokt potatis och undvika att ha för mycket färdig potatis.
- I produktionen mäts kontinuerligt råvaruutbyte, d.v.s. hur mycket potatis som blir färdigprodukt i förhållande till hur mycket som försvinner. På Vätternpotatis höjer vi råvaruutbytet genom att producera både hela och delade produkter samt använda oss av ångskalning. Potatis som inte passar till hela produkter, skivas, strimlas eller tärnas och sedan bortsorteras de skivor eller tärningar som är fula, resten blir färdig produkt. Vid ångskalning blir det mindre svinn än när man skalar med kniv.
- Våra produkter under varumärkena Vätternpotatis och Minutpotatis uppfyller kraven i UHM upphandlingskriterier Bas för potatis, vilket ofta är ett skallkrav vid offentliga upphandlingar. UHM krav är ett sätt att kvalitetssäkra hållbar upphandling.
- Som en viktig del av våra kvalitetsgarantier lämnar vi också en leverantörsförsäkran där vi garanterar att produkterna framställs utan groningshämmande medel, tillväxtreglerande medel eller efterskördsbehandling.
- Vi tillåter inte barnarbete och anställer inte personer under 16 år. Unga medarbetare under 18 år får inte arbeta på natten eller under riskfyllda förhållanden.
- Vi har policys som inte tillåter någon form av korruption eller diskriminering.
- Vi har kollektivavtal med pensionslösningar, företagshälsovård, fruktkorg, fritt kaffe/te samt friskvårdspeng till alla våra anställda.
- Våra anställda går kontinuerligt på kurser i livsmedelhantering, brandutbildningar och HLR med hjärtstartare m.m.

www.vatternpotatis.se

Vättern potatis

WERNSING FOOD SOLUTIONS

Vätternpotatis AB | 599 93 Ödeshög | Telefon: 0144-155 00 | Fax: 0144-330 12 | E-post: info@vatternpotatis.se