











Vättern *potatis*

PRODUKTKATALOG



PRODUKTJÄMFÖRELSE

	 Förkokt potatis	Råskalad potatis	Potatis med skal
Tillsatser:	Inga 	Konservingsmedel 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, ska inte sköljas 	Måste sköljas	Skalas och hantering av skalrester
Hållbarhet:	5 veckor 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 **MINUT Potatis**.

Ytterligare produktfördelar:

Näringsämnen

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

Vid tillagning

- Tids- och energibesparing när MINUT Potatis **inte behöver sköljas** eller skalas.
- Potatis med skal skalas 30–50% dessutom bort beroende på kvalitet/årstid vid hanteringen.

Vid servering

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

Kvalitet

- MINUT Potatis 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 KKV:s krav

- Vår Vätternpotatis uppfyller kraven i Konkurrensverkets upphandlingskriterier för potatis, vilket ofta är ett skalkrav vid offentliga upphandlingar. KKV: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 gröningshämmande medel, tillväxtreglerande medel eller efterskördshandling.

TILLAGNING – hel Minutpotatis

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 håll potatisen i ett perforerat gastronombleck och värm i ca 12 min i 100 °C.

Tryckkokare: Håll matpotatisen i ett perforerat gastronombleck. Ställ tryckkokaren på 0,5 bar och värm i 5–7 minuter.

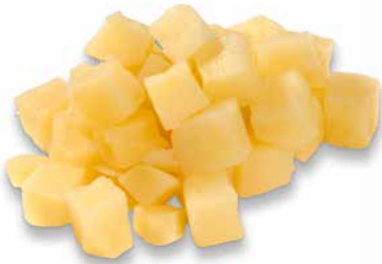
Mikrovågsugn: Lägg 250 g matpotatis (4–5 st) i en form. Värm på full effekt i en form med lock (1100 W) i ca 2 minuter.

Kulpotatis: Dessa värms kortare tid än normalstor potatis.

FÖRPACKNING – Minutpotatis

- Kartongen öppnas med ett enkelt handgrepp
- Enkelt att hantera och varmhålla
- I vakuumpförpackningen **bevaras näringsämnen** istället för att sköljas bort i kokgrytan.
- Förpackningen kan **värmas obruten**





Art nr: 7953 I

Tämad potatis

Den tämade potatisen används direkt ur påsen till rätter som potatissallad, skånsk potatis, omelett eller pytt i panna. Skölj potatisen innan stekning och tillagning av potatissallad med klar matolja baserad dressing för att avlägsna den frigiordade stärkelsen.

Näringsvärde per 100 g

Energi:	340 kJ (80 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,05 g
Kolhydrater:	17 g
varav sockerarter:	1 g
Protein:	2 g
Salt:	0 g
Storlek:	12 x 12 mm
Förpackning:	2 x 6 kg
Hållbarhet:	5 veckor från produktionsdatum
Förvaring:	Kyl i max +7 °C



Art nr: 7954 I

Skivad potatis

Potatisskivorna används direkt från påsen till rätter som potatissallad, stuvad potatis, moussaka eller olika gratänger och lädor. Skölj potatisen innan 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:	340 kJ (80 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,05 g
Kolhydrater:	17 g
varav sockerarter:	1 g
Protein:	2 g
Salt:	0 g
Storlek:	3–6 mm tjocka skivor
Förpackning:	2 x 6 kg
Hållbarhet:	5 veckor från produktionsdatum
Förvaring:	Kyl i max +7 °C



Art nr: 7955 I

Strimlad potatis

Den strimlade potatisen används direkt ur påsen till rätter som kycklinglåda, Janssons frestelse, tacolåda eller olika gratänger. Skölj potatisen innan 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:	340 kJ (80 kcal)
Fett:	< 0,5 g
varav mättat fett:	< 0,05 g
Kolhydrater:	17 g
varav sockerarter:	1 g
Protein:	2 g
Salt:	0 g
Storlek:	7 x 7 mm
Förpackning:	2 x 6 kg
Hållbarhet:	5 veckor från produktionsdatum
Förvaring:	Kyl i max +7 °C

Mospotatis



Art nr: 79518

Mospotatis

Svenskproducerad förkokt potatis för potatismos. Råvara avsedd för tillagning av potatismos året runt!

Näringsvärde per 100 g

Energi:	340 kJ (80 kcal)	Storlek:	33–50 mm
Fett:	< 0,5 g	Förpackning:	2 x 6 kg
varav mättat fett:	< 0,05 g	Hållbarhet:	5 veckor från produktionsdatum
Kolhydrater:	17 g	Förvaring:	Kyl i max +7 °C
varav sockerarter:	1 g		
Protein:	2 g		
Salt:	0 g		

Tillagning

Gryta/steamkittel: ca 10 minuter
Konvektionsugn med ånga:
12–15 minuter i 100 °C

Receptförslag

Ca 40 portioner

Ingredienser:	
Mospotatis 79518	6 kg
Standardmjölk	2 l
Vispgrädde	3 dl
Smör	6 msk/180 g
Salt	7,5 tsk
Vitpeppar mald	1,5 tsk

Värm upp potatisen till minst 72 °C, gärna till 88 °C. Tillsätt salt och peppar och slå sönder potatisen. För bästa resultat tillsätt sedan uppvärmd vätska och smör under omrörning på låg fart. Öka hastigheten gradvis när potatisen och vätskan gått ihop och låt omröringen gå i 3–5 min för ett luftigare mos.





Art nr: 79516

Matpotatis

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

Näringsvärde per 100 g

Energi: 340 kJ (80 kcal)
Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,05 g
Kolhydrater: 17 g
 varav sockerarter: 1 g
Protein: 2 g
Salt: 0 g

Storlek: 33–50 mm
Förpackning: 2 x 6 kg
Hållbarhet: 5 veckor från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C



Art nr: 79556

Matpotatis KRAV/ekologisk

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

Näringsvärde per 100 g

Energi: 340 kJ (80 kcal)
Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,05 g
Kolhydrater: 17 g
 varav sockerarter: 1 g
Protein: 2 g
Salt: 0 g

Storlek: 19–50 mm
Förpackning: 2 x 6 kg
Hållbarhet: 5 veckor från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C



Art nr: 79510

Delikatesspotatis

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

Näringsvärde per 100 g

Energi: 340 kJ (80 kcal)
Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,05 g
Kolhydrater: 17 g
 varav sockerarter: 1 g
Protein: 2 g
Salt: 0 g

Storlek: 33–45 mm
Förpackning: 2 x 6 kg
Hållbarhet: 5 veckor från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C



Art nr: 79525

Borstad matpotatis KRAV/ekologisk

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

Näringsvärde per 100 g

Energi: 340 kJ (80 kcal)
Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,05 g
Kolhydrater: 17 g
 varav sockerarter: 1 g
Protein: 2 g
Salt: 0 g

Storlek: 19–50 mm
Förpackning: 2 x 6 kg
Hållbarhet: 5 veckor från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C



Art nr: 79520

Borstad delikatesspotatis

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

Näringsvärde per 100 g

Energi: 340 kJ (80 kcal)
Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,05 g
Kolhydrater: 17 g
 varav sockerarter: 1 g
Protein: 2 g
Salt: 0 g

Storlek: 33–45 mm
Förpackning: 2 x 6 kg
Hållbarhet: 5 veckor från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C



Art nr: 79501

Kulpotatis

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

Näringsvärde per 100 g

Energi: 340 kJ (80 kcal)
Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,05 g
Kolhydrater: 17 g
 varav sockerarter: 1 g
Protein: 2 g
Salt: 0 g

Storlek: 19–33 mm
Förpackning: 2 x 6 kg
Hållbarhet: 5 veckor från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C





Art nr: 79005

Klyftpotatis

Storlek: Ca 5 klyftor ur varje potatis
 Förpackning: 9,2 kg varav 6,5 kg potatis
 Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum
 Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C). Öppnad burk skall förvaras kallt i högst 5 dygn.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 250 kJ (60 kcal)
 Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,1 g
 Kolhydrat: 12 g
 varav sockerarter 1,5 g
 Protein: 1,5 g
 Salt: 0,7 g

Ingredienser:

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

Tillagning

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



Art nr: 79015

Matpotatis

Storlek: 40–50 mm
 Förpackning: 9,2 kg varav 6,5 kg potatis
 Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum
 Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C). Öppnad burk skall förvaras kallt i högst 5 dygn.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 250 kJ (60 kcal)
 Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,1 g
 Kolhydrat: 12 g
 varav sockerarter 1,5 g
 Protein: 1,5 g
 Salt: 0,7 g

Ingredienser

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

Tillagning

Gryta: Häll av spadet. 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. Lägg potatisen i ett perforerat gastronombleck. Värm i ca 12 minuter i 100 °C. Tillsätt salt efter smak.



Art nr: 79000

Kulpotatis

Storlek: Ca 30 mm
 Förpackning: 9,2 kg varav 6,5 kg potatis
 Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum
 Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C). Öppnad burk skall förvaras kallt i högst 5 dygn.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 250 kJ (60 kcal)
 Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,1 g
 Kolhydrat: 12 g
 varav sockerarter 1,5 g
 Protein: 1,5 g
 Salt: 0,7 g

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

Tillagning

Konvektionsugn med ånga: Häll av spadet. Lägg potatisen i ett perforerat gastronombleck. Värm i ca 8 minuter i 100 °C. Tillsätt salt efter smak.

Stekpanna/stekbord: Låt potatisen rinna av väl. Bryn den i smör eller margarin direkt på stekbordet i ca 5 minuter. Kan också paneras i skorpmsmulor före stekning.



Art nr: 79030

Tärnad potatis

Storlek: 10 × 10 mm
 Förpackning: 9,2 kg varav 6,3 kg potatis
 Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum
 Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C). Öppnad burk skall förvaras kallt i högst 5 dygn.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 250 kJ (60 kcal)
 Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,1 g
 Kolhydrat: 12 g
 varav sockerarter 1,5 g
 Protein: 1,5 g
 Salt: 0,7 g

Ingredienser

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

Tillagning

Låt potatisen rinna av väl. Tärnad potatis används direkt till rätter som potatissallad, skånskt potatis, stuvad potatis, omelett eller pytt i panna.



Art nr: 79040

Skivad potatis

Storlek: 3–6 mm
 Förpackning: 9,2 kg varav 6,3 kg potatis
 Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum
 Förvaring: Helkonserv, förvaras i rumstemperatur (+20 °C). Öppnad burk skall förvaras kallt i högst 5 dygn.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 250 kJ (60 kcal)
 Fett: < 0,5 g
 varav mättat fett: < 0,1 g
 Kolhydrat: 12 g
 varav sockerarter 1,5 g
 Protein: 1,5 g
 Salt: 0,7 g

Ingredienser

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

Tillagning

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



Art nr: 10278

Potatisgratäng

Förpackning: 4 x 3 kg
Hållbarhet: 60 dagar från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 475 kJ (114 kcal)
Fett: 5,8 g
varav mättat fett: 1,7 g
Kolhydrat: 12,2 g
varav sockerarter 1,6 g
Protein: 2,2 g
Salt: 1,2 g

Ingredienser: Potatis (60%), vatten, mjölk, rapsolja, crème-fraiche (2,5%), grädde (2%), Emmentalerost (1,5%), äggula, salt, majsstärkelse, kryddor, Provoloneost (1%), socker, vitlök, förtjockningsmedel (E412), dextros, solrosolja.

Tillagas i ugn

180 °C i ca 20 minuter; tills gratängen fått fin färg. Går även att värma i microvågsugn, anpassa tid efter mängd och effekt på ugnen.



Art nr: 90125

Potatissallad med dill och gräslök

Storlek: 3–7 mm tjocka skivor
Förpackning: 5 kg hink
Hållbarhet: 5 veckor från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 656 kJ (157 kcal)
Fett: 11 g
varav mättat fett: 2,4 g
Kolhydrat: 12 g
varav sockerarter 2,5 g
Protein: 2 g
Salt: 0,8 g

Ingredienser: Potatis 63%, cremefraiche (18% fett), rapsolja, vatten, lök, socker, äggula, salt, ättika, dragonättika (ättika, dragonextrakt), konserveringsmedel: kaliumsorbat, natriumbenzoat, gräslök, arom (innehåller senap), förtjockningsmedel: guar gummi, vetestärkelse, dill, majsstärkelse, surhetsreglerande medel: äppelsyra, kryddor.



Art nr: 10054

Bakpotatis, ca 250g/st

Storlek: ca 250 g/st
Förpackning: 8 x 4 st
Hållbarhet: 60 dagar från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 318 kJ (75 kcal)
Fett: 0,1 g
varav mättat fett: 0 g
Kolhydrat: 15,5 g
varav sockerarter 0,7 g
Protein: 2 g
Salt: 0 g

Tillagning i ugn

Lägg potatisen på ett gastronombleck eller ett galler i ugnen. Värms i 25–30 minuter i 200 °C (tom 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.



Art nr: 90050

Matpotatis

Förkokt dansk matpotatis i 3 kg förpackning. Passar även till potatissallad och kalla matlådor.

Storlek: 33–50 mm
Förpackning: 2 x 6 kg
Hållbarhet: 5 veckor från produktionsdatum
Förvaring: Kyl i max +7 °C.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 363 kJ (87 kcal)
Fett: 0,2 g
varav mättat fett: < 0,1 g
Kolhydrat: 18,1 g
varav sockerarter < 0,1 g
Protein: 2,2 g
Salt (SALTEQ): 0,5 g
Fiber: 2,5 g
Natrium: 0,2 g

Fryst sortiment



Art nr: 96670

Klyftpotatis med skal

Storlek: 8 klyftor ur varje potatis
Förpackning: 4 x 2,5 kg
Hållbarhet: 18 månader från produktionsdatum
Förvaring: Frys i –18 °C eller lägre.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 500 kJ (120 kcal)
Fett: 3,5 g
varav mättat fett: 0,7 g
Kolhydrat: 18 g
varav sockerarter 0,8 g
Protein: 2 g
Salt: 0 g

Ingredienser: Potatis med skal, skuma i klyftor (8 segment). Blancherad och förfriterad i vegetabilisk olja (Rapsolja).

Tillagning

Fritös: Friteras ca 4–5 minuter i vegetabilisk fritureolja (180 °C). Före servering tillsätts salt och kryddor efter smak.

Ugn: Klyftoma värms på bleck i 220–250 °C i 15–25 minuter. Före servering tillsätts salt och kryddor efter smak.

Stekpanna/stekbord: Tina klyftoma och krydda med örter efter önskemål. Stek dem i 5–10 minuter i oliv- eller matolja. Före servering tillsätts salt och kryddor efter smak.



Art nr: 75960

Tropisk Fruktsallad

Produkt: Färsk fryst frukt mix med delade bitar
Förpackning: 4 x 2,5 kg
Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum
Förvaring: Frys i –18 °C eller lägre.

Näringsvärde per 100 g:

Energi: 170 kJ (40 kcal)
Fett: < 0,5 g
varav mättat fett: < 0,05 g
Kolhydrat: 9,2 g
varav sockerarter 9,2 g
Protein: 0,5 g
Salt: 0 g

Innehåll: Ananas, mango, grön melon, papaya, gul melon och vindruvor.

Serveringstips:

Passar utmärkt till smoothies, till filen på frukostbordet, med glass eller vaniljsås till mellanmål och efterrätt. Fruktsalladen kan även smaksättas med lite socker, mint eller annan smakförhöjare efter eget önskemål.

Smak, kvalitet & matglädje

Företaget grundades 1964 och är idag en av Sveriges största producenter av potatisprodukter. Vår högteknologiska produktionsanläggning finns i Ödeshög, granne med Vättern och mitt på den östgötska jordbrukslätten.

Vi strävar efter att få våra råvaror levererade från så nära håll som möjligt, från våra noga utvalda IP-certifierade kontraktsodlare.

Vi ingår i den tyska koncernen Wernsing Feinkost GmbH som med sina 3 000 anställda exporterar till de flesta länderna i EU. Det ger oss fördelar inom bland annat resurser och produktutveckling, erfarenhet och kunskap.

Våra produkter ska smaka bra, hålla hög kvalitet och vara näringsriktiga. Vi vill att det ska vara både enklare och billigare att använda Vätternpotatis produkter än om du gör jobbet själv. Det är vårt bidrag för att ge dig lönsamhet och tillväxt.

Vår målsättning är att ge dig matglädje.



Välkommen att kontakta oss!

Vi förmedlar kontakten med din lokala säljare.

www.vatternpotatis.se

Vätternpotatis AB

Telefon 0144-155 00 · info@vatternpotatis.se

