



Hanteringstips

– så tyckas du bäst med potatisen



För att råskalad och förkokt potatis för storkök ska behålla smak och konsistens är det viktigt att hantera produkterna på rätt sätt. En obruten kylkedja och varsam tillagning gör att produktens höga kvalitet kommer att hålla sig hela vägen till tallriken.

Potatisen måste uppnå 96°C för att bli färdigkokt

Koka med termometer för att vara säker på att potatisen blir färdigkokt.

Använd uppvärmd ugn

Vid tillagning sätt alltid in potatisen i uppvärmd ugn med full ånga. Kalla ugnar och kallt vatten ökar risken för hinnbildning.

Lägg potatisen i kokande vatten

Vid kokning av potatis ska vattnet alltid vara kokande när potatisen läggs i.

Öppna aldrig ugnen under tillagning

När ugsdörren öppnas sjunker temperaturen vilket kan leda till längre koktid.

Undvik lång varmhållning

Långa varmhållningstider kan förstärka hinnbildningsprocessen.

Undvik förvaring i vatten

Förvara aldrig potatis i vatten – detta kan förstärka hinnbildningsprocessen.

Hantera varsamt i rätt temperatur, 2–6°C

Tänk på att potatis är en känslig produkt och ska därför alltid hanteras varsamt. För att bäst bevara färskhet, vitaminer och kokegenskaper, bör färsk och förkokt potatis, hanteras i obruten kylkedja och förvaras i 2–6°C. Med andra ord bör produkterna förvaras i mjölk- och köttkylen där temperaturen ligger på ca 4°C. I grönsakskylan är temperaturen runt 8–10°C, vilket är för varmt.

Tillagning av färsk potatis

Följ anvisningarna om sköljning på förpackningen.

Kombiugn: Se till att ugnen har full ånga och värme (100°C). Tillaga hel potatis i ca 30–35 minuter. Under kokprocessen skall dörren hållas stängd. Potatisen är klar vid 96°C kärntemperatur.

Gryta: Håll den hela potatisen försiktigt direkt från påsen i kokande vatten. Koka ca 25–35 minuter, beroende på sort och storlek på potatisen.

Ugnsbaka: Hel, halv och klyftad potatis tillagas mitt i ugnen på 200°C i ca 30–40 minuter, beroende på sort och storlek på potatisen.

Uppvärmning av hel förkokt potatis

Potatisen behöver inte sköljas före tillagning.

Kombiugn: 10–15 minuter på 100°C (full ånga och värme). Svensk förkokt potatis kan värmas i obruten förpackning i kombiugn: lägg påsen i ett hålleck och värm i ca 12 minuter i 100°C med ånga.

Gryta: Håll potatisen försiktigt i kokande vatten. Koka i 3–5 minuter, beroende på sort och storlek på potatisen.

Ugn: Håll potatisen i ett hålleck och tillaga i 12–15 minuter på 185°C.

Mikrougn: Lägg en liten mängd potatis i en form och värm i 2–5 minuter på full effekt.

Tillagnings-/uppvärmningstiden kan variera, och mindre potatisar ska tillagas/värmas kortare tid.

Avikos potatis – för storkök och restaurang



Aviko svensk potatis

Färsk råskalad SMAK-märkt potatis från noga utvald svensk råvara. (Hette tidigare 3N Produkter)
Innehåller konserveringsmedel, E223, för bättre hållbarhet.

- **Skölj snabbt före tillagning** ▪ Öppnad påse förvaras försluten i kyl och bör tillagas inom ett dygn ▪ SMAK-märkt ▪ Svensk råvara ▪ Knivskalad i Helsingborg ▪ Hållbarhet upp till 9 dagar
- Kylvara 2–6°C



Aviko svensk potatis vac

Färsk råskalad vakuumpförpackad SMAK-märkt potatis, från noga utvald svensk råvara. (Hette tidigare Skal-mans Potatis) Vakuumpförpackad i en syrefri miljö, modifierad atmosfär. Potatisen innehåller citronsyra och äppelsyra, ämnen som finns naturligt i potatis.

- **Ska tillagas direkt utan att sköljas** ▪ SMAK-märkt ▪ Svensk råvara ▪ Knivskalad i Helsingborg
- Hållbarhet upp till 10 dagar ▪ Kylvara 2–6°C



Långeberga potatis

Knivskalad, fastkokande matpotatis som är storlekssorterad/påse. 38-46/46-55 mm (beroende på tillgång). En prispressad kokpotatis, vars storlek kan variera efter säsong.
Innehåller konserveringsmedel, E223, för bättre hållbarhet.

- **Skölj snabbt före tillagning** ▪ Öppnad påse förvaras försluten i kyl och bör tillagas inom ett dygn ▪ Ursprung: Sverige/Danmark/Tyskland/Finland ▪ Knivskalad i Helsingborg
- Hållbarhet upp till 9 dagar ▪ Kylvara 2–6°C



Smålands Rotfrukters potatis

Färsk råskalad vakuumpförpackad potatis.
Innehåller konserveringsmedel, E223, som förbättrar hållbarheten.

- **Skölj gärna före tillagning** ▪ Tillagas direkt efter att förpackningen öppnats
- Ursprung: Sverige/Danmark/Tyskland/Finland ▪ Knivskalad i Jönköping
- Hållbarhet upp till 8 dagar ▪ Kylvara 2–6°C



Aviko svensk förkokt potatis

Knivskalad/borstad förkokt vakuumpförpackad svensk potatis utan tillsatser. Potatisen är tillagad i sin påse, på så vis bevaras vitaminer och potatisen får längre hållbarhet.

- **Ska inte sköljas före tillagning** ▪ Öppnad förpackning bör förvaras i kyl och förbrukas inom 1–2 dygn ▪ Förpackningen kan värmas obruten i kombiugn med ånga på 100°C ▪ SMAK-märkt
- Svensk råvara ▪ Knivskalad/borstad i Helsingborg
- Hållbarhet upp till 60 dagar ▪ Kylvara 2–6°C



Aviko Primus – blancherad potatis (NL)

Vakuumpförpackad matpotatis som är ångskalad och blancherad i lättsaltat vatten.
Innehåller salt och dillolja.

- **Ska inte sköljas före tillagning** ▪ Öppnad förpackning bör förvaras i kyl och förbrukas inom 1 dygn ▪ Skalas och tillagas i Avikos anläggning i Cuijk i Holland ▪ Ångskalad
- Hållbarhet upp till 24 dagar ▪ Kylvara 2–7°C



Aviko förkokt potatis (NL)

Förkokt vakuumpförpackad ångskalad potatis. Tack vare ångkokningstekniken behålls vitaminer i potatisen och den har längre hållbarhet än nyskalad potatis.

- **Ska inte sköljas före tillagning** ▪ Öppnad förpackning bör förvaras i kyl och förbrukas inom 1–2 dygn ▪ Skalas och tillagas i Avikos anläggning i Cuijk i Holland ▪ Ångskalad
- Hållbarhet upp till 84/91/112 dagar, beroende på produkt ▪ Kylvara 2–7°C