



PRODUKTKATALOG



PRODUKTJÄMFÖRELSE

	 Förkokt potatis (Sous vide)	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 vakuumförpackningen 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 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 efterskördshandling.
- FSSC 22000-certifierade
- EKO KRAV-certifierade

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 värme i ca 12 min i 100 °C.

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

Mikrovågsugn: Lägg 250 g matpotatis (4–5 st) i en form. Värme 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 vakuumförpackningen bevaras näringsämnen istället för att sköljas bort i kokgrytan.
- Förpackningen kan värmas obruten



M&S 440925
Menigo 735399
Sv.Cater 49203



Art nr: 7953 I

Tämad potatis – svensk råvara

Den tämade 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 matolja baserad dressing för att avlägsna den frigiorda 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

M&S 554865
Menigo 785601
Sv.Cater 49179



Art nr: 7954 I

Skivad potatis

Potatisskivorna används direkt från påsen till rätter som potatissallad, stuvad potatis, moussaka eller olika gratänger och lädor. 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: 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

M&S 484519
Menigo 302089
Sv.Cater 30335



Art nr: 7955 I

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: 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



M&S **167288**
Menigo **775360**
Sv.Cater **49501**



Art nr: 79516

Matpotatis

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

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

M&S **572503**
Menigo **703328**
Sv.Cater **17937**



Art nr: 79556

Matpotatis KRAV/ekologisk – svensk råvara

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

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

Mospotatis

M&S **362996**
Menigo **303252**
Sv.Cater **70958**



Art nr: 79518

Mospotatis – svensk råvara

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

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

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 utmärkt att stompa. Varmhållningsegenskaperna är mycket goda.



M&S 251231
Menigo 301750
Sv.Cater 79525



Art nr: 79525

Borstad matpotatis KRAV/ekologisk – svensk råvara

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

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

M&S 251199
Menigo 301748
Sv.Cater 18953



Art nr: 79520

Borstad delikatesspotatis

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

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

M&S 440917
Menigo 735403
Sv.Cater 49077



Art nr: 79501

Kulpotatis

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

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





M&S **833145**
Menigo **120820**
Sv.Cater **49027**



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 rums-temperatur (+20 °C).

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. Behöver inte sköljas. Klyftad potatis är utmärkt att använda till rätter som potatisgratäng, i grytor eller som stekt potatis.

M&S **833152**
Menigo **188224**
Sv.Cater **49230**



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 rums-temperatur (+20 °C).

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: Håll av spadet. Behöver inte sköljas. Lägg potatisen i kokande, lättsaltat vatten. Koka potatisen i 3–4 minuter. Håll av vattnet, ånga av och servera.

Konvektionsugn med ånga: Håll av spadet. Behöver inte sköljas. Lägg potatisen i ett perforerat gastronombleck. Värm i ca 12 minuter i 100 °C. Tillsätt salt efter smak.

M&S **833228**
Menigo **188223**
Sv.Cater **49320**



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 rums-temperatur (+20 °C).

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: Håll av spadet. Behöver inte sköljas. 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. Behöver inte sköljas. Bryn den i smör eller margarin direkt på stekbordet i ca 5 minuter. Kan också paneras i skorpasmulor före stekning.

M&S **833210**
Menigo **120821**
Sv.Cater **49029**



Art nr: 79030

Tärnad potatis

Storlek: 10 x 10 mm
Förpackning: 9,2 kg varav 6,3 kg potatis
Hållbarhet: 24 månader från produktionsdatum
Förvaring: Helkonserv, förvaras i rums-temperatur (+20 °C).

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. Behöver inte sköljas. Tärnad potatis används direkt till rätter som potatissallad, skånskt potatis, stuvad potatis, omelett eller pytt i panna.

M&S **833103**
Menigo **188225**
Sv.Cater **49395**



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 rums-temperatur (+20 °C).

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. Behöver inte sköljas. Skivad potatis är utmärkt att använda direkt till rätter som potatissallad, potatisgratäng, i grytor eller som stekt potatis.

Övrigt kylt sortiment



M&S **641233**
Menigo **733836**
Sv.Cater **49042**



Art nr: 10278

Potatisgratäng

Förpackning: 4 x 3 kg
Hållbarhet: 56 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 mikrovågsugn, anpassa tid efter mängd och effekt på ugnen.

M&S **218552**
Menigo **791336**
Sv.Cater **59575**



Art nr: 90125

Potatissallad med dill och gräslök

Storlek: 3–7 mm tjocka skivor
Förpackning: 5 kg hink
Hållbarhet: 43 dagar 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.

M&S **632687**
Menigo **300003**
Sv.Cater **44287**



Art nr: 10054

Bakpotatis, ca 250g/st

Storlek: ca 250 g/st
Förpackning: 8 x 4 st
Hållbarhet: 77 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.

M&S **142711**
Menigo **785577**



Art nr: 90050

Matpotatis

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

Storlek: 33–50 mm
Förpackning: 4 x 3 kg
Hållbarhet: 42 dagar 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

M&S **357814**
Menigo **401164**
Sv.Cater **48453**



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

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

M&S **501114**
Menigo **785508**
Sv.Cater **42783**



Art nr: 75960

Tropisk Fruktsallad

Produkt: Färsk fryst fruktmix 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.

INFORMATION OM HÅLLBAR UTVECKLING

- 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 miljöpåverkan. Vi mäter vatten och energiförbrukning kontinuerligt.
- Avtal med kommunen att de hämtar våra potatisskalrester till biogasanläggningen.
- 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 produkttegenskaper som i sig bidrar till hållbarhet. Hållbarheten på 35 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 tämas och sedan bortsorteras de skivor eller tämningar 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 skalkrav 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 gröningshämmande medel, tillväxtreglerande medel eller eftersköldsbehandling.
- Vi tillåter inte bamarbete 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.



Välkommen att kontakta oss!

Vi förmedlar kontakten med din lokala säljare.

www.vatternpotatis.se

Vätternpotatis AB

Telefon 0144-155 00 · info@vatternpotatis.se