



- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Aromen
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe



Serviervorschlag

American Egg

Eier mal anders. Probieren Sie Eier im Sandwich-Format mit zerlaufenem Dotter.

„American Egg“, das Ei in Burger-Form. Authentische Saftigkeit, natürlicher Eigengeschmack und die gleichbleibende Form und Farbe sind nur einige seiner Vorteile. Dank der runden Form passt es perfekt in einen Burger. Aber auch im Sandwich oder Brötchen ist es ein Genuss.



Gegartes Ei in Burgerform mit zerlaufenem Dotter

- zeitsparend
- schnelle Zubereitung
- kein Aufschlagen und Garen notwendig
- gleichbleibende Form und Farbe
- authentische Saftigkeit
- natürlicher Eigengeschmack
- produziert in Bayern, Deutschland

Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



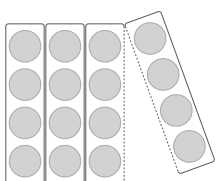
Nährwerte

	pro 100g
kJ:	646
kcal:	155
Eiweiß (g):	12,8
Kohlenhydrate (g):	0,7
Fett (g):	11,3

Gewicht

mind. 54 g

Verpackungseinheiten



in Folie, vakuumiert, einzeln entnehmbar
24 Stück Gr. L
48 Stück Gr. L

Haltbarkeit und Lagerung

42 Tage bei +1°C bis +4°C

Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g
Salmonellen nicht nachweisbar

Zubereitung und Verwendung

Kurz anbraten, in der Mikrowelle oder im Konvektomaten erwärmen. Zum Frühstück oder als Snack zwischendurch. Dank der runden Form eignet sich das American Egg bestens als Belag für Burger, Brötchen oder englische Muffins. American Eggs können warm oder kalt verzehrt werden.



ovofit
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0
info@ovofit.de • www.ovofit.de

