

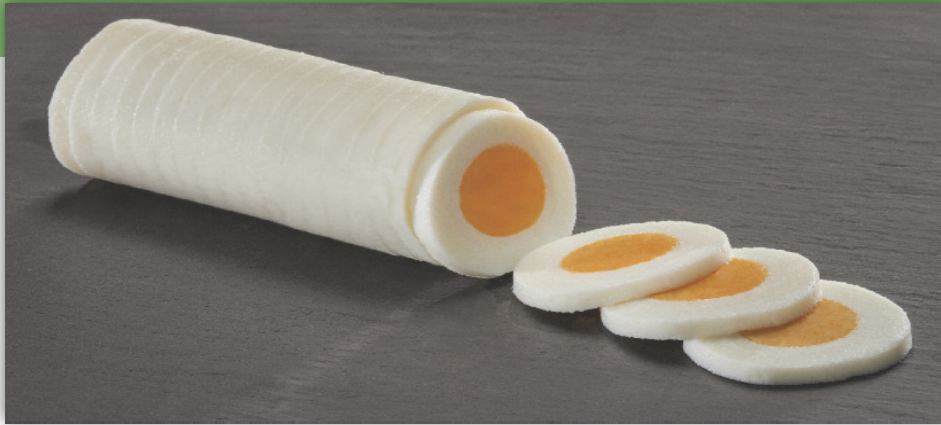


Serviervorschlag

Eierstange

**Top Neuheit! – Entdecken Sie die
conveniente Eierstange im Frische-Format.**

Die Eierstange überzeugt durch natürlichen Geschmack, gleichmäßige Form und Dottergröße und bietet absolute Convenience: kein Kochen, kein Schälen, kein Verschnitt! Erhältlich ist sie in ganzer oder vorgeschnittener Form und ergibt je 60 Scheiben! Die Eierstangen stammen selbstverständlich aus eigener Herstellung.



In Stangenform gekochtes Ei -
geschnitten oder ganz

- natürlicher Eigeschmack
- produziert in Bayern, Deutschland
- hoher Convenience-Grad, zeitsparend
- kein Schalen, kein Verschnitt
- kein Auftauen, sofort zu verarbeiten
- gleichmäßige Form und Größe der Eischeiben
- gleichmäßige Dottergröße und gleichbleibende Farbe
- sicheres Produkt



Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



Varianten

ganze Stange oder geschnitten
in 60 Einzelscheiben



Haltbarkeit und Lagerung

30 Tage bei +1°C bis +4°C



Gewicht

300g pro Stange



Nährwerte

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



Zubereitung und Verwendung

Als Aufschnitt, zur Dekoration und als Belag für Brot, Sandwiches und andere Backwaren. Zur Herstellung von Pasteten z.B in der Fleischwarenindustrie. Oder als Zutat für den Salat.



Bakteriologischer Standard

Enterobakterien	< 100 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar

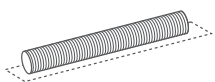


Verpackungseinheiten

in Folie, einzeln vakuumiert im Karton



5, 10 oder 54 Stück ganze Eierstangen



5, 10 oder 54 Stück geschnittene Eierstangen

ovofit
Wir bringen Eier in Form.

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

