



**NEU**

# Ovospray

**Köstliches, gold glänzendes Gebäck,  
wie man es sich wünscht...!**

Eine ergiebige, bequeme und sichere Lösung  
für jeden Profianwender.



## Zutaten

Pasteurisierte Eier



## Nährwerte

	pro 100g
kJ:	587,2
kcal:	141,2
Eiweiß (g):	12,2
Kohlenhydrate (g):	0,7
Fett (g):	9,9



## Haltbarkeit und Lagerung

4 Monate bei +1°C bis +4°C



## Verpackungseinheiten

**Recyclbare Aluminiumdosen:**

50 g (80 Croissant-Überzüge)  
 125 g (200 Croissant-Überzüge)  
 250 g (400 Croissant-Überzüge)



## Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
 Salmonellen nicht nachweisbar



## Zubereitung und Verwendung

Perfekt zum Kochen oder Backen.

Ideal geeignet für

- Handwerksbäckereien
- Backautomaten
- Bäckereiketten
- Filialbäckereien
- Air- & Ship-Caterer
- Konditoren
- Hotels
- Catering
- Restaurants
- Party-Services

## Volleispray

- zeitsparend
- kein Aufschlagen und Trennen von Eiern
- keine Gefahr von Verunreinigung
- praktische Verpackung
- natürlich im Geschmack
- lange Haltbarkeit
- hohe Dosiergenauigkeit



**ovofit**  
 Wir bringen Eier in Form.

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

