



American Egg & Good Morning Egg

Frühstücks-Ei mal anders – Spiegelei im Sandwich-Format

Unsere Spiegeleier in Burger-Form. Authentische Saftigkeit, natürlicher Eigeschmack und die gleichbleibende Form und Farbe sind nur einige ihrer Vorteile. Dank der runden Form passen sie perfekt in einen Burger. Sie eignen sich aber auch als Toplage oder Garnitur von Fertigmenüs.



American Egg: gegartes Ei mit zerlaufenem Dotter
Good Morning Egg: gegartes Ei mit ganzem Dotter

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



Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



Haltbarkeit und Lagerung

9 Monate bei -18°C

Varianten

mit ganzem oder zerlaufenem Dotter

Nährwerte

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

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 oder Good Morning Egg bestens als Belag für Burger, Brötchen oder englische Muffins. Ideal ist es auch als Toplage oder Garnitur von Fertiggerichten.

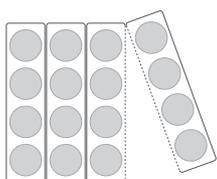
Gewicht

mind. 54 g

Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g
 Salmonellen nicht nachweisbar

Verpackungseinheiten



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



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

