



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



Serviervorschlag

# Gourmet Omelette

## Omelette-Vielfalt im Handumdrehen.

Leckere Omelettes in verschiedenen Geschmacksrichtungen, auch laktosefrei oder ungesalzen erhältlich. Mit dieser Auswahl können Sie Ihre Gäste schnell und abwechslungsreich verwöhnen.



## Gourmet Omelette

- zeitsparend
- auftauen und schon verzehrfertig
- gleichbleibende Form und Farbe
- verschiedene Geschmacksrichtungen
- hervorragende Saftigkeit
- natürlicher Eigengeschmack
- produziert in Bayern, Deutschland



**Zutaten**

frische Eier aus Bodenhaltung, Vollmilch, Speisesalz und je nach Omelette-Sorte verfeinert mit

**Käse**  
**feinen Kräutern**  
**Bacon und Käse**  
**Champignon und Käse**  
**Gemüse**  
**Kartoffeln, Bacon, Käse und Zwiebeln**  
**Frischkäse**



**Haltbarkeit und Lagerung**

12 Monate bei -18°C


**Bakteriologischer Standard**

Enterobakterien < 100 KBE/g  
 Salmonellen nicht nachweisbar


**Varianten**

Natur mit und ohne Salz, laktosefrei  
 Käse  
 Feine Kräuter  
 Bacon - Käse  
 Champignon - Käse  
 Gärtner (Gemüsemix)  
 Bauernart  
 mit Kräuterfrischkäse


**Nährwerte für Omelette natur**

	pro 100g
kJ:	489
kcal:	117
Eiweiß (g):	9,5
Kohlenhydrate (g):	1,8
Fett (g):	8,1


**Verpackungseinheiten**

**Poly-Beutel im Karton 55x50g - Mini Omelette**

natur mit Salz, laktosefrei  
 Käse  
 Feine Kräuter


**Poly-Beutel im Karton 50x90g oder 6x10 Stück á 90g**

natur mit Salz, laktosefrei  
 natur ohne Salz, laktosefrei  
 Käse  
 Feine Kräuter  
 Frischkäse  
 Bacon - Käse  
 Champignon - Käse  
 Gärtner (Gemüsemix)  
 Bauernart

Weitere Grammaturen auf Anfrage möglich.


**Zubereitung und Verwendung**

Schnell und einfach lässt sich aus dem Omelette eine leckere Mahlzeit zubereiten. Zum Frühstück, als Belag von Backwaren oder als Snack zwischendurch.

**In der Mikrowelle** anfeuchten, abgedeckt ca. 6 min (aufgetaut ca. 2 min) bei 700 Watt erhitzen.

**Im Konvektomat** abgedeckt bei 80% Dampf und 160°C für ca. 10 min (aufgetaut ca. 5 min) erhitzen.

**ovofit**  
 Wir bringen Eier in Form.

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

