



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



Serviervorschlag

Half Moon Omelette

Der perfekte Belag für jedes Brötchen!

Unsere Omelettes „Half Moon“ überzeugen durch feinen Geschmack und Saftigkeit. Ihre praktische Form macht sie zu einem perfekten Belag für jedes Brötchen – egal ob rund oder lang.



Halbierte Omelettes

- zeitsparend
- auftauen und schon verzehrfertig
- gleichbleibende Form und Farbe
- hervorragende Saftigkeit
- natürlicher Eigengeschmack
- ideal als Baguettebelag
- produziert in Bayern, Deutschland



Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung,
Vollmilch, Speisesalz



Haltbarkeit und Lagerung


12 Monate bei -18°C


Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g
Salmonellen nicht nachweisbar


Nährwerte

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


Zubereitung und Verwendung

Half Moon Omelettes können warm oder kalt verzehrt werden und eignen sich perfekt als Baguettebelag.

In der Mikrowelle

abgedeckt ca. 4 min (aufgetaut ca. 2 min) bei 700 Watt erhitzen.

Im Konvektomat abgedeckt bei 80 % Dampf und 160°C für ca. 7 min (aufgetaut ca. 5 min) erhitzen.


Verpackungseinheiten


Poly-Beutel im Karton
100x45 g

ovofit
Wir bringen Eier in Form.

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

