



Ready Fried

Gebratene Spiegeleier, ein Original im TK-Format.

Ohne zeitaufwändiges Aufschlagen und Braten der Eier können Sie mit unseren optisch ansprechenden und bereits fertig gebratenen Spiegeleiern rasch und einfach schmackhaftes Spiegelei anbieten.



Spiegeleier

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



Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



Nährwerte

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

Gewicht

ca. 40g pro Stück

Verpackungseinheiten



Poly-Beutel im Karton
50 Stück

Haltbarkeit und Lagerung

12 Monate bei -18°C

Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g
Salmonellen nicht nachweisbar

Zubereitung und Verwendung

Im Konvektomat bei einer Temperatur von 100°C und 100% Dampf abgedeckt für ca. 8 Minuten auf eine Verzehrttemperatur von 65°C erwärmen. Die Spiegeleier können nach dem Auftauen auch kalt verzehrt werden.

ovofit
Wir bringen Eier in Form.

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

