



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



Serviervorschlag

American Egg & Soft Poached Egg

Eier mal anders. Probieren Sie Eier im Sandwich-Format mit zerlaufenem Dotter.

Eier in Burger-Form. Authentische Saftigkeit, natürlicher Eigengeschmack und die gleichbleibende Form und Farbe sind nur einige seiner Vorteile. Dank der runden Form passt es perfekt in einen Burger. Es eignet sich aber auch als Topping oder Garnitur von Fertigmenüs.



American Egg: Gegartes Ei mit zerlaufenem Dotter

Soft Poached Egg: Ei in Burgerform mit wachweichem Dotter von Eiweiß umschlossen

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

Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



Nährwerte

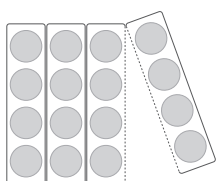
pro 100g

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

Bakteriologischer Standard

Enterobakterien	< 100 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar

Verpackungseinheiten



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

Haltbarkeit und Lagerung

42 Tage bei +1°C bis +4°C

Gewicht

mind. 54g

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 Soft Poached Egg bestens als Belag für Burger, Brötchen oder englische Muffin's. Ideal ist es auch als Topping oder Garnitur von Fertigmönus. American Eggs können warm oder kalt verzehrt werden.



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

