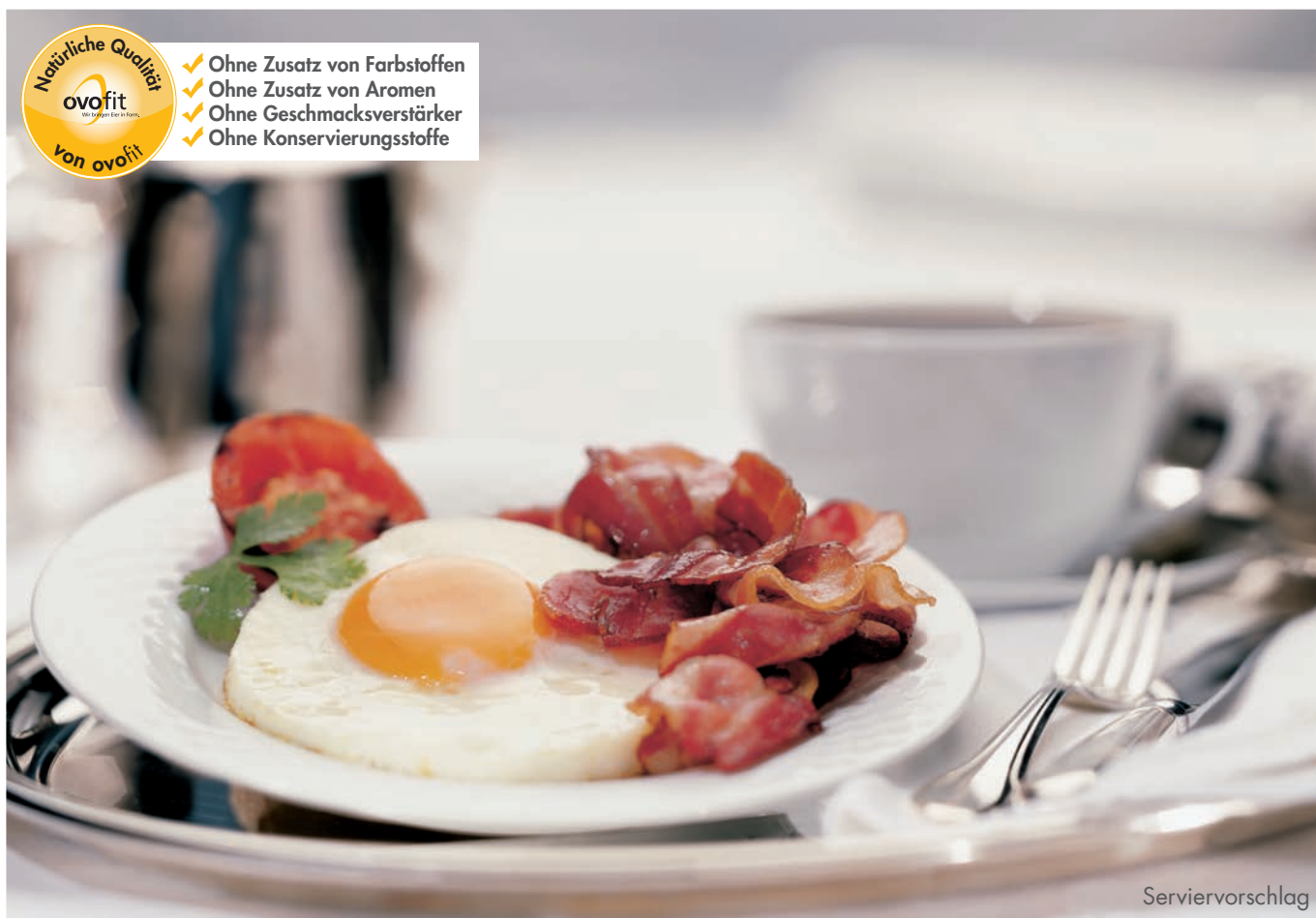




- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Aromen
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe



Serviervorschlag

Good Morning Egg

Frühstücks-Ei mal anders – Spiegelei im Sandwich-Format

„Good Morning Egg“, das Spiegelei 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 Toplage oder Garnitur von Fertigmenüs.



Gegartes Spiegelei mit ganzem Dotter

- zeitsparend
- schnelle Zubereitung
- kein Aufschlagen und Braten 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

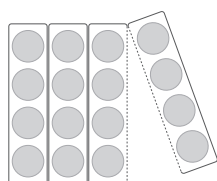


Bakteriologischer Standard

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 Good Morning Egg bestens als Belag für Burger, Brötchen oder englische Muffin's. Ideal ist es auch als Topping oder Garnitur von Fertigmehls. Good Morning Eggs können warm oder kalt verzehrt werden.



ovofit
Wir bringen Eier in Form.

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

