



Eierstich "nach hausmacher Art"

**Fix & fertige Einlage für Ihre Festtagssuppe –
überzeugt mit Qualität und Geschmack**

Unsere vorzügliche Festtagssuppe ist im Handumdrehen zubereitet und überzeugt mit ihrem natürlich feinen Geschmack.



Eierstich "nach hausmacher Art" - natur | mit Kräutern

- zeitsparend
- verwendungsfertig, kein Zubereiten, Kochen und Würfeln notwendig
- natürlich im Geschmack
- gleichmäßige Struktur und Form
- produziert in Bayern, Deutschland

Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung, Vollmilch, Schnittlauch, Petersilie, Speisesalz



Haltbarkeit und Lagerung

12 Monate bei -18°C

Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g
Salmonellen nicht nachweisbar

Nährwerte

| | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ: | 482 |
| kcal: | 116 |
| Eiweiß (g): | 9,4 |
| Kohlenhydrate (g): | 1,8 |
| Fett (g): | 7,9 |

Zubereitung und Verwendung

Einfach tiefgefroren in die Suppe geben und 1 Minute köcheln lassen.



Verpackungseinheiten



Poly-Beutel im Karton
5x1 kg



Poly-Beutel im Karton
1x10kg

ovofit
Wir bringen Eier in Form.

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

