



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



Serviervorschlag

Gourmet Omelette

Omelette-Vielfalt im Handumdrehen.

Leckere Omelettes in verschiedenen Geschmacksrichtungen, auch laktosefrei oder ungesalzen erhältlich. Mit dieser Auswahl können Sie Ihre Gäste schnell und abwechslungsreich verwöhnen.



Gourmet Omelette

- zeitsparend
- auftauen und schon verzehrfertig
- gleichbleibende Form und Farbe
- verschiedene Geschmacksrichtungen
- hervorragende Saftigkeit
- natürlicher Eigengeschmack
- produziert in Bayern, Deutschland



Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung, Vollmilch, Speisesalz und je nach Omelette-Sorte verfeinert mit

Käse
feinen Kräutern
Bacon und Käse
Champignon und Käse
Gemüse
Kartoffeln, Bacon, Käse und Zwiebeln



Haltbarkeit und Lagerung

12 Monate bei -18°C



Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g
 Salmonellen nicht nachweisbar



Varianten

Natur mit und ohne Salz, laktosefrei
 Käse
 Feine Kräuter
 Bacon - Käse
 Champignon - Käse
 Gärtner (Gemüsemix)
 Bauernart



Nährwerte für Omelette natur

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



Verpackungseinheiten

**Poly-Beutel im Karton 55x50g - Mini Omelette**

natur mit Salz, laktosefrei
 Käse
 Feine Kräuter

**Poly-Beutel im Karton 50x90g oder 6x10 Stück á 90g**

natur mit Salz, laktosefrei Bacon - Käse
 natur ohne Salz, laktosefrei Champignon - Käse
 Käse Gärtner (Gemüsemix)
 Feine Kräuter Bauernart

Weitere Grammaturen auf Anfrage möglich.



Zubereitung und Verwendung

Schnell und einfach lässt sich aus dem Omelette eine leckere Mahlzeit zubereiten. Zum Frühstück, als Belag von Backwaren oder als Snack zwischendurch.

In der Mikrowelle anfeuchten, abgedeckt ca. 6 min (aufgetaut ca. 2 min) bei 700 Watt erhitzen.

Im Konvektomat abgedeckt bei 80% Dampf und 160°C für ca. 10 min (aufgetaut ca. 5 min) erhitzen.

ovofit
 Wir bringen Eier in Form.

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

