



EIFIX BIO RÜHREI TK

**Einfach,
lecker,
bio!**

www.eipro.de

Einfach zubereitet. Unglaublich lecker.

Das Eifix Bio Rührei gehört zu den vielen innovativen Ei-Convenience-Produkten von EIPRO. Durch die Verwendung bester Bio-Zutaten erreichen Sie immer eine gleichbleibend hohe Qualität, die Ihre Kunden schätzen werden. Das pfannenfertige Bio Rührei bietet ein hygienisch sicheres Handling, absolute Gelingsicherheit und ist dabei schnell zubereitet. Die cremige Konsistenz und appetitliche Farbe machen unser Rührei zu einem Highlight auf jedem Buffet, im Frühstücksangebot oder als vielseitige Basis für kreative Gerichte in Bio-Qualität.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- echtes Naturprodukt in Bio-Qualität
- pfannenfertiges Eifix Bio Rührei, pasteurisiert und aseptisch verpackt
- ausgewählte, hochwertige Bio Zutaten und fein abgestimmte Gewürze garantieren einen hervorragenden Geschmack
- hervorragende Gefrier-Tau-Stabilität
- gewohnte, flüssige Konsistenz nach dem Auftauen – leicht zu verarbeiten wie unsere flüssigen Klassiker
- stets gleichbleibende Farbe und Konsistenz
- appetitlich frisch – auch bei längeren Standzeiten
- ideal für viele kreative Gerichte

ZUBEREITUNG (Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.)

Auftauen: Wir empfehlen das Rührei für 24 Stunden im Kühlschrank auftauen zu lassen, danach sollte es gut geschüttelt werden, bevor es in der Pfanne oder dem Kombidämpfer zubereitet werden kann.

In der Pfanne: Eifix Bio Rührei in eine geölte Pfanne geben und auf mittlerer bis höherer Stufe garen lassen. Die Eimasse langsam schieben und das Ansetzen vermeiden. Wichtig: Das Rührei nicht ganz durchgaren, das optimale Rührei ist fluffig und cremig.

Im Kombidämpfer: Kombidämpfer auf 100 °C/60 % Dampf vorheizen. Ein GN Blech (ca. 66 mm Höhe) mit Öl einfetten und 3 Liter Eifix Bio Rührei hineingießen. Das Rührei glatt rühren und in den Kombidämpfer schieben. Nach 10 Minuten Garzeit das Rührei vorsichtig aus dem Ofen nehmen und verrühren. Wichtig: Die Seiten nicht vergessen. Danach weitere 3 – 5 Minuten garen (je nach gewünschter Cremigkeit). Das gegarte Rührei aus dem Ofen nehmen, noch einmal verrühren und servieren.

Warmhalten: Das fertige Eifix Bio Rührei in das 70 °C warme Chafing Dish geben. Warmgestellt stockt das Rührei weiter. Das Chafing Dish nicht zu warm einstellen, da das Rührei sonst trocken wird. Standzeit bei 70 °C: mindestens 90 Minuten.

NÄHRWERTE (Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

Artikelbezeichnung	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Eifix Bio Rührei, TK	705 kJ/170 kcal	13 g	3,4 g	1,9 g	<0,5 g	11 g	1,2 g

TECHNISCHE DATEN (Auszug aus unserem Sortiment. Weitere Artikel auf Anfrage.)

Artikelbezeichnung	Verpackungsart	Inhalt	Stück/VKE	VKE/Lage	VKE/Palette	MHD
❄ Eifix Bio Rührei, TK	Tetra Brik	1 kg	12	12	60	12 Monate

Eifix Bio Rührei wird mit Eiern aus ökologischer Erzeugung hergestellt.

Tiefgekühlte Produkte: Ständige Lagerung von mind. -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort verwenden.



Alle Produkte aus unserem Bio-Sortiment finden Sie auf unserer Website.



Weitere Infos und leckere Rezepte:
eipro.de/bio-eiprodukte



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de