

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Topegg
Ei-Art-Pulver
Art.-Nr.: 53302 2,0 kg Faltschachtel entsprechen ca. 200 Eier

Produktbeschreibung:

Verfeinertes Trockeneipulver. Für die cholesterinbewusste Kost bestens geeignet.

Verwendungsmöglichkeiten:

Kann an Stelle von Eiern in typischen Eierspeisen und Backwaren mit Eiern eingesetzt werden, wie z.B.: Rührei, Omeletts, Bauernfrühstück, Desserts, Eierstich, Fertiggerichte, Bratlinge, Panaden, Waffeln, Kekse, Kuchen und sonstige Gebäcke.

Ein Tipp vom Küchenchef: Verwenden Sie Mineralwasser statt normales Wasser und Ihre Speisen werden noch lockerer.

Zubereitung:

Pulver und warmes Wasser mit einem Mixer oder Schneebesen verquirlen. Wie gewünscht nach Bedarf würzen. Zubereitung der Speise wie traditionell mit Ei weiterverarbeiten: im Backofen, im Wasserbad, in der Pfanne oder in der Mikrowelle.

Pulver	10,0 g	50,0 g	2,0 kg
Wasser	40 ml	200 ml	8,0 l
entspricht ca. Eier	1	5	200

Zutaten:

EIKLAR 45 %, Stärke, MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, Sonnenblumenöl (ungehärtet), jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Gewürze.

Produkt enthält: Ei, Milch
Kann Spuren enthalten: Soja, Sellerie, Senf

Produktmerkmale: oK, oF, oG, OLV, oR, oHG, J, oP, Gf, Pa, Hfr, chKo

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, chKo cholesterinbedachte Kost

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53302	FS	1	KG	2,0	200 Eier

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1663 kJ	416 kJ
	394 kcal	98 kcal
Fett	2,5 g	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	0 g
Kohlenhydrate	43 g	11 g
davon Zucker	0 g	0 g
Eiweiß	42 g	11 g
Salz	1,8 g	0,45 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

85 Back- und Kochzutaten

Rezeptur:

20989 vom 23.10.2020