EIPRO

EI-BUFFET SORTIMENT

Weniger Aufwand. Mehr Zeit für kreative Ideen.

www.eipro.de

EI-BUFFET GEKOCHTE UND GESCHÄLTE EIER

Einfacher geht‘s nicht.

Gekochte und geschälte Eier von Ei-Buffet sind eine echte Erleichterung im stressigen Arbeitsalltag von Bäckereien, Gastronomie und Großküchen. Alle aufwendigen, zeitintensiven Arbeitsschritte entfallen, die Eier können direkt für kreative Gerichte wie Soßen, Aufstriche oder Salate verwendet werden. Durch optimierte Verpackungen lassen sich die Eier gekühlt bis zu 30 Tage lagern.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- gekochte und geschälte Qualitätseier
- natürlicher Geschmack, ideal zum Garnieren
- frische Optik – farblich reiner Übergang zwischen Eiweiß und Eigelb
- einfach und praktisch in Lake verpackt
- quadratischer Eimer: logistische Vorteile bei Lagerung und Transport!
- oder: atmosphärisch in Folie verpackt – für universellen Einsatz und unverfälschten Geschmack
- einmalig praktisch und einzeln deklariert:
  - 8 x 5 Eier im Portionsbeutel
  - 6 x 26 Eier im ATMO-Pack

Weitere Infos und leckere Rezepte:
ei-buffet.eipro.de

EI-BUFFET EIROLLEN

Tolle Rolle.

Unsere Eirollen – durch den perfekt zentrierten Dotter und die gleichbleibende Dotterfarbe können Sie konstante Qualität liefern und für eine frische Optik sorgen. Die Rollen sind fein geschnitten oder ungeschnitten erhältlich. Kein Schälen, kein Schneiden – so sparen Sie im täglichen Geschäft wertvolle Zeit.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- vielseitig verwendbar
- ideal zum Garnieren
- kein Verschnitt mehr
- ungeöffnet tiefgefroren bis zu 18 Monate haltbar

Weitere Infos und leckere Rezepte:
eirollen.eipro.de

EIPRO

EI-BUFFET GEKOCHTE UND LACKIERTE EIER

Wir sehen bunt.

Bunte Eier sind ein Hingucker zu jeder Jahreszeit. Unsere Eier sind gefärbt mit geprüften, intensiven Farben. Sie schmecken natürlich und lecker und sind mindestens 28 Tage haltbar. Unser Versandkarton mit integriertem Verkaufsdisplay und Fach für Salzbeutel ist einfach aufgestellt, ausdrucksstark und ermöglicht einen direkten Verkauf ohne Umpacken.

NÄHRWERTE (Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

Artikelbezeichnung	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Salz (Lakeware)
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält	649 kJ/155 kcal	11,2 g	3,3 g	0,6 g	0,3 g	13,1 g	0,40 g	0,75 g
Ei-Buffet Eirollen gekocht, TK	562 kJ/134 kcal	8,3 g	2,2 g	2,8 g	0,7 g	12 g	0,59 g	–

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

Artikelbezeichnung	Verpackungsart	Inhalt/Karton bzw. Eimer	Karton bzw. Eimer/VKE	VKE/Lage	VKE/Palette	MHD
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in Lake	Eimer	150 Stück	1	13	52	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in Lake	Eimer	140 Stück	1	13	52	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in Lake	Eimer	60 Stück	1	24	120	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in Lake	Eimer	30 Stück	1	24	144	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in vak. Folie à 3 Eier perforiert	Karton	10 x 3 Stück	1	8	200	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in Folie, lose	Karton	3 x 50 Stück	1	8	64	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in Folie, lose, ATMO-Pack	Karton	6 x 26 Stück	1	8	64	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in Folie, ATMO-Pack	Karton	8 x 5 Stück	1	18	180	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht, geschält in Folie, Kl. M, lose	Karton	6 x 20 Stück	1	8	64	30 Tage
Ei-Buffet Eier gekocht und transparent lackiert, Kl. M	Karton	180 Stück	1	6	48	28 Tage
❄ Ei-Buffet Eirolle, TK	Karton	10 Stück à 300 g	1	15	270	18 Mon.
❄ Ei-Buffet Eirolle, TK	Karton	50 Stück à 300 g	1	10	50	18 Mon.
❄ Ei-Buffet Eirolle vorgeschnitten, TK	Karton	10 Stück à 300 g	1	15	270	18 Mon.
❄ Ei-Buffet Eirolle vorgeschnitten, TK	Karton	50 Stück à 300 g	1	10	50	18 Mon.
Ei-Buffet Eier gekocht, gefärbt (marmoriert)	Displaykarton	90 Stück	1	8	48	28 Tage

Wir führen ein umfangreiches Sortiment an bunt-gefärbten Eiern. Sprechen Sie uns an.

Wir bieten unsere Produkte in allen tiergerechten Haltungsformen an, allen voran unser Bio-Sortiment. Unser Kunde hat die Wahl.

Frischeprodukte: Ständige Kühlung von 0 °C bis + 4 °C. Tiefgekühlte Produkte: Ständige Lagerung von mind. -18 °C.
Optimale Auftaubedingungen: 12 Stunden bei 0 °C bis + 4 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort verwenden.

Das komplette Ei-Buffet Sortiment:
ei-buffet.eipro.de

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

Stand: 12/2020