



ASORTYMENT **EIFIX**

**Po prostu  
pewne.  
Z pewnością  
proste.**

[www.eipro.pl](http://www.eipro.pl)

ASORTYMENT **EIFIX**



**EIFIX** MASA JAJOWA, ŻÓŁTKO, BIAŁKO

# Lepsza jakość z gwarancją bezpieczeństwa.



Tak naturalnie jak to możliwe – zgodnie z tą zasadą produkujemy nasze płynne produkty jajeczne w doskonałej jakości i dlatego nie stosujemy żadnych konserwantów. Aby zapewnić bezpieczeństwo konsumentów, wszystkie produkty Eifix masa jajowa, Eifix żółtko i Eifix białko pakowane są w warunkach aseptycznych i oferowane w praktycznych opakowaniach Tetra Brik. Dzięki zakrętce możliwe jest ich higieniczne przechowywanie również po otwarciu. W ten sposób nasze płynne produkty jajeczne są łatwe w użyciu i ułatwiają funkcjonowanie w codziennych, stresujących sytuacjach.

## ZALETY W SKRÓCIE

- Masa jajowa, żółtko i białko w postaci płynnej i zamrożonej, zapakowane aseptycznie i bezpiecznie
- Tetra Brik z praktyczną zakrętką, do wielokrotnego zamykania
- bez konserwantów i wzmacniaczy smaku
- łatwe w obsłudze
- dostępne w różnych pojemnościach
- długi okres przydatności do spożycia – do bezproblemowego przechowywania



Więcej informacji i smaczne przepisy:  
[plynny-ei.eipro.pl](http://plynny-ei.eipro.pl)



EIFIX BIAŁKO CUKIERNICZE

# Stabilna piana. Perfekcyjnie ubita.



Test praktyczny przeprowadzony w profesjonalnych warunkach dowodzi, że Eifix białko cukiernicze zapewnia znacznie stabilniejszą pianę bez wytrącania się płynu niż powszechnie stosowane jajka lub białko w proszku. Zaletą jest duża objętość piany, długo utrzymująca się stabilna konsystencja, do nieograniczonego wykorzystania w całym procesie przetwórczym.

## ZALETY W SKRÓCIE

- najwyższa zdolność ubijania
- stabilniejsza konsystencja
- możliwość dłuższej obróbki
- lepsza stabilność
- praktyczna zakrętka

 Więcej informacji i smaczne przepisy:  
[bialko-cukiernicze.eipro.pl](http://bialko-cukiernicze.eipro.pl)



# Tak czy inaczej, właściwa decyzja.



## WARTOŚCI ODŻYWCZE (Przeciętna wartość odżywcza w 100 g)

Wyszczególnienie	Wartość energetyczna	Tłuszcz	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	w tym cukry	Białko	Sól
Eifax masa jajowa	577 kJ/139 kcal	9,7g	3,2g	1,2g	< 0,5g	12g	0,35g
Eifax żółtko	1155 kJ/279 kcal	25g	8,5g	0,9g	< 0,5g	14g	0,17g
Eifax białko	196 kJ/46 kcal	< 0,5g	0,2g	1,0g	< 0,5g	9,5g	0,36g
Eifax białko cukiernicze	196 kJ/46 kcal	< 0,5g	0,1g	1,7g	< 0,5g	9,2g	0,41g

## DANE TECHNICZNE (Wyciąg z naszego asortymentu. Inne artykuły na zapytanie.)

Wyszczególnienie	Rodzaj opakowania	Zawartość	Szt. / JS	JS/ Warstwa	JS/ Paleta	Termin przydatności do spożycia
Eifax masa jajowa, płynna	Tetra Brik	1kg	12	12	60	49 dni
Eifax masa jajowa, płynna	Bag in Box	10 kg	-	24	72	38 dni
Eifax masa jajowa piekarnicza, płynna	Bag in Box	10 kg	-	24	72	30 dni
* Eifax masa jajowa, mrożona	Tetra Brik	1kg	12	12	60	18 m-cy
* Eifax masa jajowa, mrożona	Bag in Box	10 kg	-	12	72	18 m-cy
Eifax białko, płynne	Tetra Brik	1kg	12	12	60	49 dni
Eifax białko, płynne	Bag in Box	10 kg	-	24	72	38 dni
* Eifax białko, mrożone	Tetra Brik	1kg	12	12	60	18 m-cy
* Eifax białko, mrożone	Bag in Box	10 kg	-	24	72	18 m-cy
Eifax białko cukiernicze, płynne	Tetra Brik	1kg	12	12	60	49 dni
Eifax białko cukiernicze, płynne	Bag in Box	10 kg	-	24	72	49 dni
Eifax żółtko, płynne	Tetra Brik	1kg	12	12	60	49 dni
Eifax żółtko, płynne	Bag in Box	10 kg	-	24	72	33 dni
* Eifax żółtko, mrożone	Tetra Brik	1kg	12	12	60	12 m-cy
* Eifax żółtko, mrożone	Bag in Box	10 kg	-	24	72	12 m-cy

Ofujemy nasze produkty we wszystkich przyjaznych dla zwierząt formach chowu przede wszystkim w asortymencie ekologicznym. Nasz klient ma wybór.

Płynne produkty jajeczne: Stałe chłodzenie w temp. od 0 °C do +4 °C. Produkty mrożone: Stałe przechowywanie w temp. min. -18 °C. Nie zamrażać ponownie po rozmrożeniu i użyciu natychmiast.

