



EIFIX BIO OMELETT TK



EIFIX BIO OMELETT TK

**Lecker,
locker,
luftig, bio.**

www.eipro.de

Unser locker-luftiger Bio-Klassiker.

Unser locker-luftiges Eifix Bio Omelett bietet Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um Ihre anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen und zu begeistern. Es ist absolut gelingsicher, vielfältig einsetzbar und im Handumdrehen zubereitet. Ganz gleich, ob als proteinreiches Hauptgericht, als Snack oder zum schnellen Frühstück – dank bester natürlicher Zutaten schmeckt unser Bio Omelett nicht nur hervorragend, sondern überzeugt gleichzeitig durch seine leichte Bräunung und die handwerkliche, traditionell geklappte Optik.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- echtes Naturprodukt in Bio-Qualität
- handwerkliche Optik und leichte Bräunung – sieht aus wie selbstgemacht
- locker und luftig mit natürlichem Geschmack
- 100 % ovo-lacto-vegetarisch, glutenfrei
- traditionell geklappt – immer attraktiv in der Form
- schnell und einfach zubereitet, da bereits gegart und tiefgekühlt
- gelingsicher und vielfältig einsetzbar – als proteinreiches Hauptgericht, als Snack oder zum Frühstück

ZUBEREITUNG (Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.)

Im Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 100 °C vorheizen. 10 Bio Omeletts bei 100 % Dampf für 11:30 Minuten garen.

Hinweis: Die Angaben gelten für Bio Omeletts, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von -18 °C entnommen werden.

NÄHRWERTE

(Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

Artikelbezeichnung	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Eifix Bio Omelett, TK	741 kJ/178 kcal	14 g	3,6 g	3,1g	< 0,5g	11g	0,96 g

TECHNISCHE DATEN

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

Artikelbezeichnung	Verpackungsart	Inhalt	Beutel/VKE	VKE/Lage	VKE/Palette	MHD
✳ Eifix Bio Omelett, TK	Beutel/Karton	30 Stück à 90 g	2	9	63	18 Mon.

Eifix Bio Omelett 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.