



EIFIX SORTIMENT

EIFIX SORTIMENT

**Einfach sicher.
Sicher einfach.**



www.eipro.de



EIFIX VOLLEI, EIGELB UND EIWEISS

Mehr Qualität – mit Sicherheit.



So natürlich wie möglich – nach diesem Grundsatz verfahren wir bei der Herstellung unserer flüssigen Ei-Produkte in hervorragender Qualität und verwenden daher keine Konservierungsstoffe.

Um einen sicheren Ei-Genuss zu garantieren, werden alle Eifix Vollei, Eifix Eigelb und Eifix Eiweiß aseptisch verpackt und praktisch im Tetra Brik angeboten. Dank Drehverschluss ist eine hygienische Aufbewahrung auch nach der ersten Öffnung möglich. Damit sind unsere flüssigen Ei-Produkte einfach im Handling und erleichtern stressige Alltagssituationen.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Vollei, Eigelb und Eiweiß in flüssiger und tiefgekühlter Form aseptisch und sicher verpackt
- Tetra Brik mit praktischem Drehverschluss wiederverschließbar
- ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- einfaches Handling
- in verschiedenen Größen erhältlich
- lange haltbar – für problemlose Vorratshaltung

i Weitere Infos und leckere Rezepte:
fluessig-ei.eipro.de



EIFIX KONDITOR EIWEISS

Stabiler Stand. Perfekter Aufschlag.



Der Praxistest in professioneller Anwendung zeigt, dass Eifix Konditor Eiweiß im Vergleich zu herkömmlich verwendeten Schaleneiern oder Eiweiß-Pulvern deutlich höhere Standzeiten ohne Flüssigkeitsverlust erreicht. Der Vorteil ist ein voluminöser Ei-Schaum mit lang anhaltender stabiler Konsistenz für die uneingeschränkte Verwendung über den gesamten Verarbeitungsprozess.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- höchste Aufschlagfähigkeit
- stabilere Konsistenz
- längere Verarbeitungsmöglichkeiten
- verbesserte Stabilität
- praktischer Drehverschluss



Weitere Infos und leckere Rezepte:
konditor-eiweiss.eipro.de



So oder so die richtige Entscheidung.



NÄHRWERTE (Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

Artikelbezeichnung	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Eifix Vollei	577 kJ/139 kcal	9,7 g	3,2 g	1,2 g	< 0,5 g	12 g	0,35 g
Eifix Eigelb	1155 kJ/279 kcal	25 g	8,5 g	0,9 g	< 0,5 g	14 g	0,17 g
Eifix Eiweiß	196 kJ/46 kcal	< 0,5 g	0,2 g	1,0 g	< 0,5 g	9,5 g	0,36 g
Eifix Konditor Eiweiß	196 kJ/46 kcal	< 0,5 g	0,1 g	1,7 g	< 0,5 g	9,2 g	0,41 g

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

Artikelbezeichnung	Verpackungsart	Inhalt	Stück/VKE	VKE/Lage	VKE/Palette	MHD
Eifix Vollei, flüssig	Tetra Brik	1 kg	12	12	60	49 Tage
Eifix Vollei, flüssig	Bag in Box	10 kg	-	24	72	38 Tage
Eifix Bäcker Vollei, flüssig	Bag in Box	10 kg	-	24	72	30 Tage
❄ Eifix Vollei, tiefgekühlt	Tetra Brik	1 kg	12	12	60	18 Mon.
❄ Eifix Vollei, tiefgekühlt	Bag in Box	10 kg	-	24	72	18 Mon.
Eifix Eiweiß, flüssig	Tetra Brik	1 kg	12	12	60	49 Tage
Eifix Eiweiß, flüssig	Bag in Box	10 kg	-	24	72	38 Tage
❄ Eifix Eiweiß, tiefgekühlt	Tetra Brik	1 kg	12	12	60	18 Mon.
❄ Eifix Eiweiß, tiefgekühlt	Bag in Box	10 kg	-	24	72	18 Mon.
Eifix Konditor Eiweiß, flüssig	Tetra Brik	1 kg	12	12	60	49 Tage
Eifix Konditor Eiweiß, flüssig	Bag in Box	10 kg	-	24	72	49 Tage
Eifix Eigelb, flüssig	Tetra Brik	1 kg	12	12	60	49 Tage
Eifix Eigelb, flüssig	Bag in Box	10 kg	-	24	72	33 Tage
❄ Eifix Eigelb, tiefgekühlt	Tetra Brik	1 kg	12	12	60	12 Mon.
❄ Eifix Eigelb, tiefgekühlt	Bag in Box	10 kg	-	24	72	12 Mon.

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

Flüssige Ei-Produkte: Ständige Kühlung von 0 °C bis + 4 °C. Tiefgekühlte Produkte: Ständige Lagerung von mind. -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort verwenden.