



EIFIX GENIESSER OMELETT



EIFIX GENIESSER OMELETT

**So leicht.  
So locker.**

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

## Fix und fertig für die Pfanne.

Eifix Genießer Omelett gehört zu den vielen innovativen Ei-Convenience Produkten von EIPRO. Lockere luftige Omeletts sind eine Kunst für sich. Mit Eifix gelingen Omeletts immer. Flüssig und bereits fertig für die Pfanne, Genießer Omelett eignet sich besonders gut, um perfekte, lockere Omeletts herzustellen. Die fertigen Omeletts schmecken ganz pur oder lassen sich mit Kreativität individuell belegen oder füllen. Omeletts eignen sich zu jeder Mahlzeit – ob als Frühstück, leichter Snack oder als nahrhafte Hauptmahlzeit.

### IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- flüssige, pfannenfertige Rezeptur für lockere Omeletts, pasteurisiert und aseptisch verpackt
- ausgewählte Zutaten garantieren einen hervorragenden Geschmack
- perfekte Rezeptur für fluffige, leichte Omeletts, die immer gelingen
- Ideal für viele kreative Gerichte – schmecken pur oder lassen sich individuell belegen oder füllen
- ohne Konservierungsstoffe, glutenfrei, ovo-lakto-vegetarisch

### ZUBEREITUNG (Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.)

**In der Pfanne:** Einfach in eine heiße Pfanne geben und garen. Fertig, wenn das flüssige Omelett gestockt ist und die Oberfläche noch leicht glänzt. Kann nach Belieben belegt oder gefüllt und geklappt werden.

### NÄHRWERTE (Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

Artikelbezeichnung	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Eifix Genießer Omelett	594 kJ/143 kcal	10 g	4,1 g	2,4 g	0,5 g	11 g	0,85 g

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

Artikelbezeichnung	Verpackungsart	Inhalt	Stück/VKE	VKE/Lage	VKE/Palette	MHD
Eifix Genießer Omelett, flüssig	Tetra Brik	1 kg	6	24	120	49 Tage

**Eifix Genießer Omelett wird mit Eiern aus Bodenhaltung hergestellt. Alternative Haltungsformen auf Anfrage.**

Flüssige Ei-Produkte: Ständige Kühlung von 0°C bis +4°C.

