



Egg Bites



Bis(s) zur Geschmacksexplosion.

Einen wahren Genuss für Feinschmecker versprechen Egg Bites sous vide in Form von Goldie und Whitie.



Egg Bites

**Bis(s) zur
Geschmacksexplosion.**

- proteinreiches Geschmackserlebnis
- perfekt für die bewusste Ernährung
- raffinierte Rezepturen
- erfüllt höchste Qualitätsansprüche
- tiefgekühlt und frisch erhältlich



*ohne
Konservierungsmittel*




ovo-vegetarisch

Verwendung & Zubereitung

Das perfekte Eigericht aus dem Merrychef. Alternative Zubereitung im Backofen oder im Konvektomat.

 **Im Ofen:** bei 230°C Umluft für ca. 12 min backen.

 **Im Konvektomat:** bei 190°C Hitze für 7-8 min.

 **Im Merrychef**

frisch: bis zu 4 Egg Bites für ca. 1 min bei 250°C erwärmen.

tiefkühl: bis zu 4 Egg Bites für ca. 2 min 30 bei 250°C erwärmen.

Verpackungseinheit

Produktneuheit: Nähere Informationen folgen in Kürze.

Haltbarkeit & Lagerung

frisch: Produktneuheit: Information folgt in Kürze.

tiefgekühlt: 12 Monate bei -18°C

Varianten

Goldies:

Bacon

Bacon-Jalapeño-Paprika 

Champignon

Whities:

Olive-Tomate-Basilikum

Putenschinken-Lauch

