



Jammy Egg paniert



Ein echter Hingucker rockt die Gastro-Szene!

Jammy Eggs sind Eier, bei denen das Eigelb weder super-fließend noch richtig fest ist. Ein absolutes Novum in Form und Geschmackserlebnis.



Jammy Egg paniert

**Ein echter Hingucker rockt
die Gastro-Szene!**

- einzigartig in Geschmack und Erscheinung
- perfekte Eipower
- geniales Fingerfood
- einfach zubereitet
- beste Qualität



ohne
Konservierungsmittel



laktosefrei



ovo-vegetarisch



Halal
Qualität


Verwendung & Zubereitung

Das vorfrittierte Jammy Egg muss nur noch kurz in der Fritteuse, im Konvektomat, oder im Merrychef zubereitet werden und kann zusammen mit einem Dip als Fingerfood verzehrt werden.

 **Im Konvektomat:** bei 190°C Hitze für ca. 12 min.

 **In der Fritteuse:** bei 160°C für 6-7 min.

Vor Verzehr 3 Minuten ruhen lassen.

 **In der Heißluft-Fritteuse:** bei 180°C (vorgeheizt) für 10 min, zwischendurch wenden, mit etwas Öl.

Vor Verzehr 3 Minuten ruhen lassen.

Verpackungseinheit

Produktneuheit: Nähere Informationen folgen in Kürze.

Haltbarkeit & Lagerung

15 Monate bei -18°C

Gewicht

ca. 68g pro Stück

