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

6x1 kg Beutel im Karton

Haltbarkeit & Lagerung

15 Monate bei -18°C

Gewicht

ca. 62g pro Stück

ovofit

ovofit Eiprodukte GmbH · St. Lorenz 4 · D-84494 Neumarkt-St. Veit
tel.: +49 (0) 8639 / 9836–0 · fax: +49 (0) 8639 / 9836–20 · email: info@**ovo**fit.de · www.**ovo**fit.de