



## 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

### frisch

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


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


 **Im Merrychef:** bis zu 4 Egg Bites für ca. 1 min bei 250°C aufbacken.

 **In der Heißluft-Fritteuse:** bei 190°C (vorgeheizt) für 5-8 min aufbacken.

### tiefgekühlt

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

 **Im Konvektomat:** bei 190°C Hitze für 10-12 min.

 **Im Merrychef:** bis zu 4 Egg Bites für ca. 2 min 30 bei 250° aufbacken.

## Verpackungseinheit

Produktneuheit: Nähere Informationen folgen in Kürze.

## Haltbarkeit & Lagerung

**frisch:** 35 Tage bei +1°C bis +4°C

**tiefgekühlt:** 12 Monate bei -18°C

## Varianten

### Goldies:

Bacon

Bacon-Jalapeño-Paprika 

### Whities:

Olive-Tomate-Basilikum

Frischkäse-Kräuter

