



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI LAKTOSEFREI

EIFIX SCHLEMMER RÜHREI LAKTOSEFREI

**Der Klassiker.
Laktosefrei.**

www.eipro.de

So lecker wie das Original.

Eifix Schlemmer Rührei laktosefrei vereint den einzigartigen locker-luftigen Geschmack des Originals mit dem Zusatz der besten Verträglichkeit bei Laktoseintoleranz. Unser Qualitätsgarant ist flüssig und bereits fertig für die Pfanne und schmeckt durch beste, ausgewählte Zutaten wie beispielsweise laktosefreie Sahne sowie fein abgestimmte Gewürze hervorragend. So können Sie Ihre Gäste nicht nur jederzeit und ganz einfach mit einem leckeren Frühstück verwöhnen, sondern auch auf ihre speziellen Anforderungen eingehen.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- flüssiges, pfannenfertiges Schlemmer Rührei laktosefrei, pasteurisiert und aseptisch verpackt
- ausgewählte, beste Zutaten wie Eier, laktosefreie Sahne und fein abgestimmte Gewürze garantieren einen hervorragenden Geschmack
- ohne Konservierungsstoffe
- laktosefrei, vegetarisch, glutenfrei
- höchste Ergiebigkeit dank größter Volumenbildung
- stets gleichbleibende Farbe und Konsistenz
- appetitlich frisch – auch bei längeren Standzeiten
- ideal für viele kreative Gerichte

ZUBEREITUNG

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

In der Pfanne: Fett in eine Pfanne geben und auf 140 °C erhitzen. Rührei in die Pfanne gießen und langsam schieben, das Ansetzen vermeiden. Wichtig: Das Rührei nicht ganz durchgaren, das optimale Schlemmer Rührei laktosefrei ist fluffig und cremig. Aufbewahrung: Schlemmer Rührei laktosefrei in das 70 °C warme Chafing Dish geben. Warmgestellt stockt das Rührei weiter.

Im Kombidämpfer: 3 Liter Eifix Schlemmer Rührei laktosefrei in ein GN Blech (ca. 66 mm Höhe) gießen. Den Kombidämpfer auf 100 °C (Hitze und Dampf) vorheizen und das Rührei hineinstellen. Nach 7 Minuten Garzeit das Rührei vorsichtig aus dem Ofen nehmen und verrühren. Wichtig: Die Seiten nicht vergessen und weitere 2 Minuten garen. Das gegarte Rührei aus dem Ofen nehmen und noch einmal verrühren.

Tipp: Das Chafing Dish nicht zu warm einstellen, da das Schlemmer Rührei laktosefrei sonst trocken wird. Standzeit bei 70 °C: mindestens 90 Minuten.

NÄHRWERTE

(Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

Artikelbezeichnung	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Eifix Schlemmer Rührei laktosefrei	694 kJ/167 kcal	13g	4,9g	1,1g	0,5g	11g	1,1g

TECHNISCHE DATEN

(Auszug aus unserem Sortiment. Weitere Artikel auf Anfrage.)

Artikelbezeichnung	Verpackungsart	Inhalt	Stück/VKE	VKE/Lage	VKE/Palette	MHD
Eifix Schlemmer Rührei laktosefrei, flüssig	Tetra Brik	1kg	12	12	60	49 Tage

Eifix Schlemmer Rührei laktosefrei wird mit Eiern aus Bodenhaltung hergestellt.

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



Weitere Infos und leckere Rezepte:
schlemmer-ruehrei-laktosefrei.eipro.de



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
 Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de