



JAJA PASTERYZOWANE



Dzięki PEGGYS jajo otrzymuje nowe perspektywy.
Nie tylko cieszy kucharza ale również jego gości:

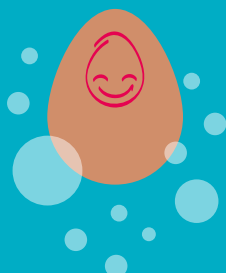
- jaja gotowane na miękko, jaja sadzone z miękkim żółtkiem lub pyszne desery, jak tiramisu mogą znowu bez wahania być oferowane
- najwyższe bezpieczeństwo i użycie bez ryzyka
- łatwe przechowywanie
- łatwe w użyciu
- wydajniejsze zarządzanie
- naturalne i bezpieczne
- dłuższa trwałość niż jaj niepasteryzowanych
- nowa grupa docelowa: PEGGYS są idealne dla pewnych grup ryzyka, które nie chcą rezygnować z przyjemności oferowania jaja w skorupce

opakowanie
przyjazne
środowisku



peggys.eipro.de

PEGGYS – JAJA Z NOWYMI PERSPEKTYWAMI

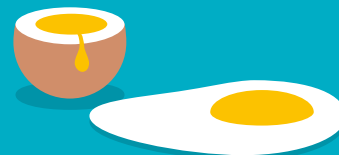


Czym są PEGGYS?

PEGGYS to pasteryzowane jaja z chowu ściółkowego. Nasze jaja są poddawane delikatnej obróbce cieplnej przy użyciu uniklanego procesu. Proces ten eliminuje ryzyko przeniesienia zagrożeń zdrowotnych - bakterii, np. salmonelli. Jaja są więc higieniczne, są bezpiecznym środkiem spożywczym i zachowują swoją naturalność. Jaja PEGGYS oznaczyliśmy specjalnym stemplem, dzięki któremu nie mogą być pomyłone i są łatwe do rozpoznania.

Co potrafią PEGGYS?

Dzięki PEGGYS jajka mogą być wreszcie oferowane bez ograniczeń - przede wszystkim, jako jajka na miękko i jajka sadzone z miękkim żółtkiem. Są one jednocześnie naturalne i bezpieczne. W kuchni mogą być używane jak zwykłe jajka, są łatwe w użyciu, a tym samym oszczędzają dużo czasu.



Dla kogo PEGGYS są szczególnie cenne?

PEGGYS są cenne dla ludzi, którzy potrzebują naszej ochrony i dla których bezpieczne odżywianie jest szczególnie ważne. Od niemowląt po osoby starsze - wszyscy korzystają z PEGGYS. Teraz mogą cieszyć się każdym daniem jajecznym bez obaw.

PEGGYS – IDEALNE DLA PROFESJONALISTÓW



HOTELE & GASTRONOMIA

Dzięki PEGGYS możesz w atrakcyjny sposób poszerzyć swoje menu, na przykład jajka sadzone z miękkim żółtkiem lub jajko na miękko. Możesz podać dowolne danie z jajek à la carte i zaspokoić indywidualne potrzeby swoich gości.



ŻYWIENIE ZBIOROWE & CATERING

Dzięki PEGGYS możesz zapewnić swoim gościom przyjemność z jedzenia. Bez wahania możesz włączyć do swojej diety dowolne danie jajeczne. To zachwyci Twoich gości - i zapewni im wystarczającą ilość protein.



GASTRONOMIA SYSTEMOWA

Dzięki PEGGYS możesz dodać do swojego menu prawdziwe nowości - na przykład pyszne burgery, uszlachetnione jajkiem sadzonym z miękkim żółtkiem lub pyszne tiramisu oparte na oryginalnej włoskiej recepturze ze świeżym jajkiem - pozytywnie zaskocz swoich stałych klientów i zaproponuj nowy smak.

WARTOŚCI ODŻYWCZE 100g zawiera średnio:

Wartość energetyczna	Tłuszcz	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	w tym cukier	białko	sól
638 kJ/153 kcal	11 g	3,3 g	0,6 g	0,5 g	13 g	0,32 g

DANE TECHNICZNE (Wyciąg z naszego asortymentu. Inne artykuły na zapytanie.)

Wyszczególnienie:	Rodzaj opak.	Zawartość/JS	Trays/JS	JS/Warstawa	JS/Paleta	Termin przyd.
PEGGYS jaja pasteryzowane, Kl. M	Tacka/Karton	1 tray à 30 szt.	1	12	252	30 dni
PEGGYS jaja pasteryzowane, Kl. M	Tacka/Karton	3 tray à 30 szt.	3	12	96	30 dni
PEGGYS jaja pasteryzowane, Kl. M	Tacka/Karton	18 opak. à 30 szt.	18	6	30	30 dni

PEGGYS są wytwarzane z jaj z chowu ściółkowego lub wolnego wybiegu.
Produkt świeży: stałe chłodzenie w temp. od 0 °C do +4 °C.



Więcej informacji i pysznych przepisów na str.
www.eipro.pl



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