



EIFIX SORTIMENT

**Einfach sicher.
Sicher einfach.**



www.eipro.de

EIFIX SORTIMENT



EIFIX VOLLEI, EIGELB UND EIWEISS

Mehr Qualität – mit Sicherheit.



So natürlich wie möglich – nach diesem Grundsatz verfahren wir bei der Herstellung unserer flüssigen Ei-Produkte in hervorragender Qualität und verwenden daher keine Konservierungsstoffe.

Um einen sicheren Ei-Genuss zu garantieren, werden alle Eifix Vollei, Eifix Eigelb und Eifix Eiweiß aseptisch verpackt und praktisch im Tetra Brik angeboten. Dank Drehverschluss ist eine hygienische Aufbewahrung auch nach der ersten Öffnung möglich. Damit sind unsere flüssigen Ei-Produkte einfach im Handling und erleichtern stressige Alltagssituationen.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Vollei, Eigelb und Eiweiß in flüssiger und tiefgekühlter Form aseptisch und sicher verpackt
- Tetra Brik mit praktischem Drehverschluss wiederverschließbar
- ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- einfaches Handling
- in verschiedenen Größen erhältlich
- lange haltbar – für problemlose Vorratshaltung



Weitere Infos und leckere Rezepte:
fluessig-ei.eipro.de



EIFIX KONDITOR EIWEISS

Stabiler Stand. Perfekter Aufschlag.



Der Praxistest in professioneller Anwendung zeigt, dass Eifix Konditor Eiweiß im Vergleich zu herkömmlich verwendeten Schaleneiern oder Eiweiß-Pulvern deutlich höhere Standzeiten ohne Flüssigkeitsverlust erreicht. Der Vorteil ist ein voluminöser Ei-Schaum mit lang anhaltender stabiler Konsistenz für die uneingeschränkte Verwendung über den gesamten Verarbeitungsprozess.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- höchste Aufschlagfähigkeit
- stabilere Konsistenz
- längere Verarbeitungsmöglichkeiten
- verbesserte Stabilität
- praktischer Drehverschluss



Weitere Infos und leckere Rezepte:
konditor-eiweiss.eipro.de



So oder so die richtige Entscheidung.



NÄHRWERTE (Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

| Artikelbezeichnung | Energie | Fett | davon gesättigte Fettsäuren | Kohlenhydrate | davon Zucker | Eiweiß | Salz |
|-----------------------|------------------|---------|-----------------------------|---------------|--------------|--------|--------|
| Eifix Vollei | 577 kJ/139 kcal | 9,7 g | 3,2 g | 1,2 g | < 0,5 g | 12 g | 0,35 g |
| Eifix Eigelb | 1155 kJ/279 kcal | 25 g | 8,5 g | 0,9 g | < 0,5 g | 14 g | 0,17 g |
| Eifix Eiweiß | 196 kJ/46 kcal | < 0,5 g | 0,2 g | 1,0 g | < 0,5 g | 9,5 g | 0,36 g |
| Eifix Konditor Eiweiß | 196 kJ/46 kcal | < 0,5 g | 0,1 g | 1,7 g | < 0,5 g | 9,2 g | 0,41 g |

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

| Artikelbezeichnung | Verpackungsart | Inhalt | Stück/VKE | VKE/Lage | VKE/Palette | MHD |
|--------------------------------|----------------|--------|-----------|----------|-------------|---------|
| Eifix Vollei, flüssig | Tetra Brik | 1 kg | 12 | 12 | 60 | 49 Tage |
| Eifix Vollei, flüssig | Bag in Box | 10 kg | - | 24 | 72 | 38 Tage |
| Eifix Bäcker Vollei, flüssig | Bag in Box | 10 kg | - | 24 | 72 | 30 Tage |
| ❄ Eifix Vollei, tiefgekühlt | Tetra Brik | 1 kg | 12 | 12 | 60 | 18 Mon. |
| ❄ Eifix Vollei, tiefgekühlt | Bag in Box | 10 kg | - | 24 | 72 | 18 Mon. |
| Eifix Eiweiß, flüssig | Tetra Brik | 1 kg | 12 | 12 | 60 | 49 Tage |
| Eifix Eiweiß, flüssig | Bag in Box | 10 kg | - | 24 | 72 | 38 Tage |
| ❄ Eifix Eiweiß, tiefgekühlt | Tetra Brik | 1 kg | 12 | 12 | 60 | 18 Mon. |
| ❄ Eifix Eiweiß, tiefgekühlt | Bag in Box | 10 kg | - | 24 | 72 | 18 Mon. |
| Eifix Konditor Eiweiß, flüssig | Tetra Brik | 1 kg | 12 | 12 | 60 | 49 Tage |
| Eifix Konditor Eiweiß, flüssig | Bag in Box | 10 kg | - | 24 | 72 | 49 Tage |
| Eifix Eigelb, flüssig | Tetra Brik | 1 kg | 12 | 12 | 60 | 49 Tage |
| Eifix Eigelb, flüssig | Bag in Box | 10 kg | - | 24 | 72 | 33 Tage |
| ❄ Eifix Eigelb, tiefgekühlt | Tetra Brik | 1 kg | 12 | 12 | 60 | 12 Mon. |
| ❄ Eifix Eigelb, tiefgekühlt | Bag in Box | 10 kg | - | 24 | 72 | 12 Mon. |

Wir bieten unsere Produkte in allen tiergerechten Haltungformen an, allen voran unser Bio-Sortiment. Unser Kunde hat die Wahl.

Flüssige Ei-Produkte: Ständige Kühlung von 0 °C bis + 4 °C. Tiefgekühlte Produkte: Ständige Lagerung von mind. -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort verwenden.