

Hitzestabiles Gesalzenes Eigelb

ideal für hitzestabile saucen.
Verbesserte emulgierende
Fähigkeit und stabilität

PRODUKTVORTEILE

- Große Frische - sehr kurze Kette zwischen Legen und Verpacken
- Gleichbleibende Qualität
- Pasteurisiert: salmonellenfrei
- Lange Haltbarkeit
- Zugewetztes Phospholipase-Enzym ist KOSCHER & HALAL.



PRODUKTVERWENDUNG

- Keine Trennung! Ideal für Mayonnaisen, Dressings und Saucen, die pasteurisiert oder zum Endverbrauch wieder aufgewärmt werden.
- Festere Mayonnaisen und Dressings. Bei Zugabe der gleichen Ölmenge ist die Emulsion fester.
- Gebrauchsfertig
- Verleiht Ihren Gerichten eine perfekte Textur und/oder Farbe.

Ø NÄHRWERT PRO 100G

	EIGELB 10% Salz	EIGELB 11% Salz
Energie kj	1194	1181
Energie kcal	285	282
Eiweiß	14,3 g	14,1 g
Kohlenhydrate	3,2 g	3,2 g
Fett	23,85 g	23,6 g
Salz	10 g	11 g

LAGERUNG

Haltbarkeit	90 Tage
Lagerung	0°C - 4°C

VERPACKUNG

CONTAINER 1.000 kg

Maße HxBxL	155cmx100cmx100cm
Taragewicht	130-150 kg
Ausgussöffnung	DIN 50
Bruttogewicht	max 1.150kg

EIMER 10 kg

Maße	Ø 27 cm und H 30 cm
Taragewicht	0,38 kg
Europalette	4 Lagen von 13 Eimern
Bruttogewicht	+/- 545 kg pro palette

**Coco
vite**