



S A C H S E N

Ei-Pulver

Vollei-Pulver / Eigelb-Pulver / Eiweiß-Pulver



Ei-Pulver, sprühgetrocknet

Für die Herstellung von Ei-Pulver wird pasteurisiertes Vollei, Eigelb oder Eiweiß sprühgetrocknet und im Karton verpackt. Ei-Pulver ist ohne Kühlung haltbar (trocken bei 15°C bis 25°C mindestens 24 Monate).

Mischungsverhältnisse

1 Teil Vollei-Pulver + 3 Teile Wasser

1 Teil Eigelb-Pulver + 1,25 Teile Wasser

1 Teil Eiweiß-Pulver + 7 Teile Wasser

Zubereitungs-Tipp

Es ist möglich, das Pulver zuerst mit anderen trockenen Zutaten zu mischen, bevor das Wasser hinzugegeben wird.

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Gebinde	Gewicht	Gebindeeinheit	Lage	Umkarton je Palette
346	Vollei-Pulver	MW	10 kg	1 x 10 kg	10	40
351	Vollei-Pulver	Karton	25 kg	1 x 25 kg	3	18
345	Vollei-Pulver BH	MW	10 kg	1 x 10 kg	10	40
352	Vollei-Pulver BH	Karton	25 kg	1 x 25 kg	3	18
352	Vollei-Pulver BH	Karton	25 kg	1 x 25 kg	4	24
368	Vollei-Pulver BH	Karton	24 kg	4 x 6 kg	4	24
344	Vollei-Pulver BH	Karton	24 kg	2 x 12 kg	4	24
380	Vollei-Pulver FH	Karton	25 kg	1 x 25 kg	3	18
380	Vollei-Pulver FH	Karton	25 kg	1 x 25 kg	4	24
395	Vollei-Pulver BIO	Karton	25 kg	1 x 25 kg	3	18
395	Vollei-Pulver BIO	Karton	25 kg	1 x 25 kg	4	24
398	Eigelb-Pulver BH	Karton	25 kg	1 x 25 kg	3	18
398	Eigelb-Pulver BH	Karton	25 kg	1 x 25 kg	4	24
420	Eigelb-Pulver BIO	Karton	25 kg	1 x 25 kg	3	18
418	Eiweiß-Pulver BH	Karton	25 kg	1 x 25 kg	5	20
416	Eiweiß-Pulver BH-KAT	Karton	25 kg	1 x 25 kg	5	20
419	Eiweiß-Pulver BIO	Karton	25 kg	1 x 25 kg	3	18

Kleinere Abpackungen auf Anfrage.

Stand: April 2014



DE-ÖKO-024