

MARKT & PRODUKTE

Eier aus Freilandhaltung



Die free range von Eipro: Eier aus Freilandhaltung für Profis in der Gastronomie / Foto: Eipro

Unter dem Label free range bietet Eipro Sicherheit und Qualität für Convenience-Eiprodukte, hergestellt aus Freilandeiern.

Für alle Profi-Köche, Gastronomen, Großverbraucher, Bäcker und Konditoren, die auf Eier aus Freilandhaltung setzen, bietet dies eine gute Alternative. Die Range umfasst die Varianten Vollei, Eigelb und Konditor Eiweiß Plus. Die Produkte haben alle bewährten Eipro-Vorteile: Produktsicherheit ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen oder Geschmacksverstärkern, zugleich gelingsicher und einfach zu handhaben. Das Konditor Eiweiß zeichnet sich zudem durch eine gute Aufschlagfähigkeit sowie Stabilität, längere Verarbeitungszeiten und eine stabilere Konsistenz aus. Die flüssigen Eiprodukte sind schonend pasteurisiert und aseptisch in wiederverschließbaren Tetra Briks beziehungsweise Bag-in-Boxes abgefüllt.

Erhältlich ist das 'free range' Sortiment in 1.000 Gramm-Tetra Briks und als Vollei auch im Zehn-Kilo-Gebinde ausschließlich über den Fachgroßhandel.

