

Hittestabiel Gezouten Eigeel

ideaal voor hittebestendige
sauzen.

Verbeterde emulgerende
capaciteit en stabiliteit

PRODUCTVOORDELEN

- Hoge versheid - zeer korte keten tussen legmoment en inpak
- Constante kwaliteit
- Gepasteuriseerd: salmonella-vrij.
- Lange houdbaarheid.
- Toegevoegd fosfolipase enzyme is KOSHER & HALAL.



PRODUCTGEBRUIK

- *Geen schifting! Ideaal voor mayonaisse, dressings en sauzen die gepasteuriseerd worden of bij eindverbruik heropgewarmd worden.*
- *Steviger mayonaisse en dressing. Voor eenzelfde hoeveelheid toegevoegde olie is de emulsie sterker.*
- *Klaar voor gebruik.*
- *Geeft een perfecte textuur en/of kleur aan uw bereidingen.*

GEM. VOEDINGSWAARDE PER 100G

	EIGEEL 10% zout	EIGEEL 11% zout
Energie kj	1194	1181
Energie kcal	285	282
Eiwit	14,3 g	14,1 g
Koolhydraten	3,2 g	3,2 g
Vet	23,85 g	23,6 g
Zout	10 g	11 g

STOCKAGE

Houdbaarheid	90 dagen
Stockage	0°C - 4°C

VERPAKKING

CONTAINER 1000 kg

Afmetingen HxBxL	155cmx100cmx100cm
Tarra	130-150 kg
Uitlaatopening	DIN 50
Brutogewicht	max 1150kg

EMMER 10 kg

Afmetingen	Ø 27 cm en H 30 cm
Tarra	0,38 kg
Europallet	4 lagen van 13 emmers
Brutogewicht	+/- 545 kg/pallet

**Coco
vite**