



PASTEURISIERTE EIER



PEGGYS SORTIMENT

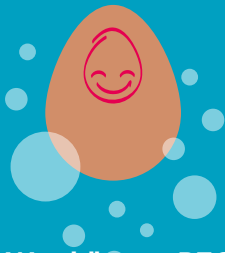
Durch PEGGYS bekommt das Ei völlig neue Perspektiven. Das ist nicht nur gut für den Koch, es freut auch seine Gäste:

- weichgekochte Eier, Spiegeleier mit weichem Dotter oder leckere Desserts wie Tiramisu können wieder bedenkenlos angeboten werden
- höchste Sicherheit und risikofreier Einsatz
- unkomplizierte Lagerung
- einfaches Handling
- effizienteres Küchenmanagement
- natürlich und sicher
- länger haltbar als nicht pasteurisierte Eier
- neue Zielgruppen: PEGGYS eignen sich auch für Risikogruppen, die auf den Genuss von Eiern nicht verzichten wollen



peggys.eipro.de

PEGGYS – EIER MIT NEUEN PERSPEKTIVEN.

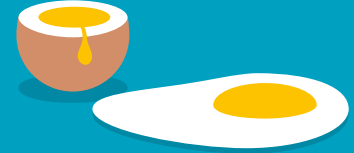


Was sind PEGGYS?

PEGGYS sind pasteurisierte Eier aus deutscher Bodenhaltung. Mit einem einzigartigen Verfahren werden unsere Hühnereier in der Schale schonend wärmebehandelt. Durch dieses Verfahren wird die Gefahr der Übertragung von gesundheitsgefährdenden Bakterien, wie z. B. Salmonellen, gebannt. Die Eier sind hygienisch, lebensmittelsicher und behalten ihre Natürlichkeit. Wir haben PEGGYS mit unserem Stempel gekennzeichnet, dadurch sind sie unverwechselbar und leicht zu erkennen.

Was können PEGGYS?

Mit PEGGYS können Eier endlich wieder ohne Einschränkung angeboten werden – vor allem weichgekochte Eier und Spiegeleier mit weichem Dotter. Sie sind natürlich und sicher zugleich. In der Küche können sie wie gewöhnliche Eier verwendet werden, ermöglichen ein unkompliziertes Handling und sparen dadurch jede Menge Zeit.



Für wen sind PEGGYS besonders geeignet?

Wertvoll sind PEGGYS für die Menschen, die unseren Schutz benötigen und für die eine sichere Ernährung besonders wichtig ist. Vom Kleinkind bis zum älteren Menschen – sie alle profitieren von PEGGYS. Sie können nun jedes Ei-Gericht bedenkenlos genießen.

PEGGYS – IDEAL FÜR ALLE KÜCHEN-PROFIS.



HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Dank PEGGYS können Sie Ihre Menükarte auf attraktive Art erweitern, etwa um Spiegeleier mit weichem Dotter oder um ein weich gekochtes Frühstücksei. Sie können jedes gewünschte Ei-Gericht à la carte servieren und auf die individuellen Bedürfnisse Ihrer Gäste eingehen.



BETRIEBS- & SOZIALVERPFLEGUNG

Dank PEGGYS können Sie Ihren Gästen einen sicheren Eigenuß bieten. Sie können jedes Ei-Gericht bedenkenlos in Ihren Speiseplan aufnehmen. Damit erfreuen Sie Ihre Gäste – und versorgen sie mit genügend Proteinen.



SYSTEMGASTRONOMIE

Dank PEGGYS können Sie echte Innovationen in Ihre Speisekarte aufnehmen – beispielsweise leckere Burger, verfeinert durch ein Spiegelei mit weichem Dotter oder leckeres Tiramisu nach italienischem Originalrezept mit frischem Ei – überraschen Sie Ihre Stammkunden positiv und bringen neue Kunden auf den Geschmack.

NÄHRWERTE 100g enthalten durchschnittlich:

Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
638 kJ/153 kcal	11g	3,3g	0,6g	<0,5g	13g	0,32g

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

Artikelbezeichnung	Verpackungsart	Inhalt/VKE	Trays/VKE	VKE/Lage	VKE/Palette	MHD
PEGGYS pasteurisierte Eier, Kl. M	Kunststofftray/Karton	1Tray à 30 Stück	1	12	252	30 Tage
PEGGYS pasteurisierte Eier, Kl. M	Kunststofftray/Karton	3Trays à 30 Stück	3	12	96	30 Tage
PEGGYS pasteurisierte Eier, Kl. M	Kunststofftray/Karton	6Trays à 30 Stück	6	6	48	30 Tage
PEGGYS pasteurisierte Eier, Kl. M	Kunststofftray/Karton	18Packs à 10 Stück	18	6	30	30 Tage

PEGGYS werden mit Eiern aus deutscher Bodenhaltung hergestellt.
Frischprodukte: Ständige Kühlung von 0 °C bis +4 °C.



Weitere Infos und leckere Rezepte:
peggys.eipro.de



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de