

PASTEURISIERTE EIER



PEGGYS

PASTEURISIERTE EIER

Durch PEGGYS bekommt das Ei in der Küche 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 für Jung und Alt, für alle, die den Genuss von Eiern lieben



Jetzt
NEU!
Das handliche
10er-Pack.



www.peggys.de

PEGGYS – EIER MIT NEUEN PERSPEKTIVEN.

Was sind PEGGYS?

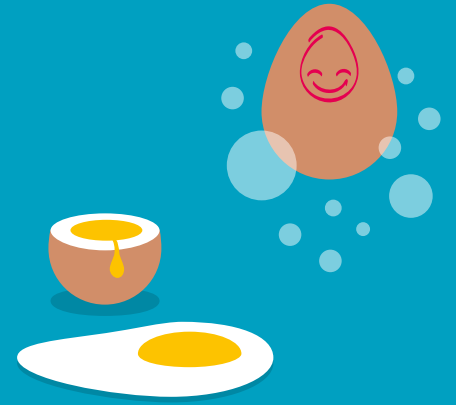
PEGGYS sind pasteurisierte Eier aus deutscher Bodenhaltung. Mit einem einzigartigen Verfahren werden unsere Hühnereier in der Schale schonend wärmebehandelt. Durch dieses Verfahren wird die Gefahr der Übertragung von gesundheitsgefährdenden Bakterien,

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. PEGGYS eignen sich für alle, die den

Genuss von Eiern lieben. Sie sind natürlich und sicher zugleich. In der Küche ermöglichen sie ein unkompliziertes Handling und sparen dadurch jede Menge Zeit.



Für wen sind PEGGYS besonders geeignet?

Wertvoll sind PEGGYS auch 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 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 endlich wieder ein weich gekochtes Frühstücksei – überraschen Sie Ihre Stammkunden positiv und bringen neue Kunden auf den Geschmack.

Nährwerte 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
649 kJ/155 kcal	11,2 g	3,3 g	0,6 g	0,3 g	< 0,5 g	13,1 g	0,32 g

Technische Daten (Auszug aus unserem Sortiment. Weitere Artikel auf Anfrage.)

Artikelbezeichnung	Artikel-Nr.	Verkaufseinheit	EAN Umkarton	Kunststoff-trays/Karton	Stück/Karton	Umkartons/Lage	Umkartons/Palette	MHD
Artikel hergestellt mit Eiern aus deutscher Bodenhaltung								
PEGGYS pasteurisierte Eier, Kl. M, braun, BoHa	6803	90 Stück im Karton	40 12229 01166 4	3 Trays à 30 Stück	90	12	96	30 Tage
PEGGYS pasteurisierte Eier, Kl. M, braun, BoHa	6813	180 Stück im Karton	40 12229 01167 1	6 Trays à 30 Stück	180	6	48	30 Tage
PEGGYS pasteurisierte Eier, Kl. M, braun, BoHa	6893	30 Stück im Karton	40 12229 01168 8	1 Tray à 30 Stück	30	12	252	30 Tage
PEGGYS pasteurisierte Eier, Kl. M, braun, BoHa	6833	10 Stück in der Kunststoffverpackung	40 12229 01169 5 (EAN 10er-Pack: 4012229011756)	18 Packs à 10 Stück	180	6	30	30 Tage

Frischprodukte: Ständige Kühlung von 0 °C bis +4 °C

NEU