



12.05.2025 22:49:16



## Eifix frisches Schlemmer-Rührei, 1 KG/PK pasteurisiert

Artikelnummer: 11422723

### Produktinformation

Markierungen	 Deklarationsfrei  kühlpflichtig
Marke	Eifix
Lieferanten-Artikelnummer	4165
Hersteller	Eipro Vermarktung
Zutaten	VOLLEI (86 %), SAHNE (5 %), VOLLMILCH, Hühnerfett, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürzextrakte mit SELLERIE, Hefeextrakt, Säureregulator: Citronensäure
Allergene	<b>Enthält:</b> Laktose, Eier und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse, Sellerie und -erzeugnisse
Beschreibung	Eifix Schlemmer-Rührei, pasteurisiert, flüssig.  Aussehen: natürliche gelbe Farbe  Geruch: nach Ei mit aromatischer Würzung  Geschmack: nach Ei mit aromatischer Würzung  Konsistenz: homogen, flüssig
Zusatzstoffe	enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Nährwerte pro 100g	Brennwert kJ	629 kJ
	Brennwert kcal	151 kcal
	Fett	11 g
	gesättigte Fettsäuren	4 g
	Kohlenhydrate	3,4 g
	Zucker	0,8 g
	Eiweiß	10 g
	Salz	1,2 g

Verkaufseinheiten Packung



Karton (12 Packungen)

**Zubereitungshinweis** Fett in eine Pfanne geben und auf 140 °C erhitzen. Rührei in die Pfanne gießen und langsam schieben, das Ansetzen vermeiden. Wichtig: Das Rührei nicht ganz durchgaren, das optimale Schlemmer Rührei ist fluffig und cremig. Aufbewahrung: Schlemmer Rührei in das 70°C warme Chafing Dish geben. Warmgestellt stockt das Rührei weiter. Im Kombidämpfer: 3 Liter Eifix Schlemmer Rührei in ein GN Blech (ca. 66mm Höhe) gießen. Den Kombidämpfer auf 100°C/60% Dampf vorheizen und das Rührei hineinstellen. Nach 7 Minuten Garzeit das Rührei vorsichtig aus dem Ofen nehmen und verrühren. Wichtig: Die Seiten nicht vergessen und weitere 2 Minuten garen. Das gegarte Rührei aus dem Ofen nehmen und noch einmal verrühren. Tipp: Das Chafing Dish nicht zu warm einstellen, da das Schlemmer Rührei sonst trocken wird. Standzeit bei 70°C: mindestens 90 Minuten.

**Lagerhinweis**

Gekühlt lagern

Lagertemperatur in °C      4

---