

# GustOvo®



## Eiweiss

FREILANDHALTUNG



### GustOvo® – Eiprodukte Freilandhaltung SUISSE GARANTIE



Alle Legehennen stammen aus Schweizer Aufzucht – sie werden in der Schweiz geboren, aufgezogen und gehalten. Basis der Freilandhaltung ist der Stall mit Bodenhaltung, der mit Tageslicht, Einstreu, Sitzstangen und Legenestern ausgestattet ist.

Die Hühner haben genügend Platz und täglich freien Auslauf auf einer Wiese. Jedem Tier steht eine begrünte Weidefläche von mindestens 2,5 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Die Weide ist mit schattenspendenden Bäumen, Sträuchern und Unterständen strukturiert – und bietet damit auch Schutz vor Greifvögeln.

Ein spezieller Wintergarten, auch Schlechtwetterauslauf genannt, steht den Hennen täglich ab spätestens 10 Uhr zur Verfügung – bei Sonnenschein, Regen oder Schnee. Dieser gedeckte, wettergeschützte Frischluftbereich ist eingestreut und bietet ein Sandbad, Sitzstangen und Tränkemöglichkeiten.

Das Legehennenfutter für GustOvo® Freiland Eier SUISSE GARANTIE wird von Schweizer Mühlen hergestellt. Ausschliesslich sorgfältig ausgewählte Getreide und Rohmaterialien wie Mais, Weizen oder Soja werden verarbeitet. Es ist garantiert GVO-frei, rein pflanzlich und mit natürlichen Farbstoffen angereichert.

Die Warenflüsse und das Einhalten der Anforderungen werden durch unabhängige Kontrollstellen sowie Geflügelfachleute laufend überwacht.

## Ihre Produktvorteile

- ✓ 100%ige Rückverfolgbarkeit bis zum Legebetrieb
- ✓ Schonende Herstellung
- ✓ Hitzebehandelt und garantiert salmonellenfrei
- ✓ Konstante Qualität
- ✓ Natürlicher Geschmack (ohne Geschmacksverstärker)
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Einfach und schnell zu verarbeiten
- ✓ Höchste Schlagfähigkeit mit lang anhaltender, einzigartiger Stabilität
- ✓ Wiederverschliessbar mit komfortablem Drehverschluss
- ✓ Praktisch und einfach zu lagern
- ✓ Lange Haltbarkeit – bei Tiefkühlung bis zu 18 Monaten

Entdecken Sie die Vielzahl an Genuss-Möglichkeiten mit GustOvo®  
Versuchen Sie zum Beispiel luftige Vanille-Meringues!  
Das Rezept dazu verraten wir Ihnen auf der Rückseite.



# GustOvo®



## Eiweiss

FREILANDHALTUNG



### Verwendung

- gebrauchsfertig – benutzerfreundlich
- sowohl für kalte als auch für warme Speisen
- vor Gebrauch bitte kurz schütteln
- gibt Ihren Zubereitungen eine perfekte Textur und/oder Farbe
- 1 kg Eiweiss: ± 30 Eier



Das **GustOvo®** Rezept:

## Vanille-Meringues

### Zutaten

60 g	Eiweiss
1 Teelöffel	Zitronensaft
120 g	Zucker
1	Vanilleschote

### Zubereitung

In einer Metallschüssel **GustOvo®** Eiweiss mit Zitronensaft und 40 g Zucker vermengen und anschliessend steif schlagen. Weitere 40 g Zucker unter ständigem Schlagen einrieseln lassen und alles weitere 2 Minuten schlagen. Den restlichen Zucker und die Vanillesamen in schnellem Tempo unter die Masse rühren. Der Zucker soll sich nicht komplett auflösen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und damit Meringues mit circa 3 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufspritzen. Bei 100 Grad Umluft auf der mittleren Rille 2–3 Stunden backen. Die Ofentüre immer einen Spalt weit offen lassen.

**GustOvo®** Eiprodukte Freilandhaltung SUISSE GARANTIE sind in verschiedenen Grössen erhältlich:  
1 KG, 5 KG, 10 KG oder Container

### Verpackung

Verpackung	<b>1 kg</b>
Verpackungen pro Umkarton	<b>10</b>
Umkartons je Lage	<b>15</b>
Lagen je Palette	<b>5</b>
Umkartons je Palette	<b>75</b>
Bruttogewicht Verpackung	<b>1,059 kg</b>
Bruttogewicht Umkarton	<b>10,82 kg</b>
Bruttogewicht Palette	<b>834 kg</b>
Art.-Nr. / EAN-Code Verpackung	<b>2111 / 76 40138 97942 2</b>
Art.-Nr. / EAN-Code Umkarton	<b>2112 / 76 40138 97943 9</b>

### Lagerung

Haltbarkeit ab Produktion	<b>5 Wochen</b>
Haltbarkeit nach Öffnung	<b>2 Tage</b>
Lagerung	<b>0 – 4 °C</b>

### Nährwerte im Ø je 100 g ca.

Energiewert	190 kJ / 44 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,3 g
Nahrungsfasern	0,0 g
Eiweiss	10,5 g
Salz	0,4 g

### Hersteller & Vertrieb

Fischer Eier GmbH  
CH-6102 Malters  
www.gustovo.ch