

GustOvo®



Eigelb

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 m² 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
- ✓ Pasteurisiert und garantiert salmonellenfrei
- ✓ Konstante Qualität
- ✓ Natürlicher Geschmack (ohne Geschmacksverstärker)
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Einfach und schnell zu verarbeiten
- ✓ 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 eine feine Aioli mit Peterli!
Das Rezept dazu verraten wir Ihnen auf der Rückseite.



GustOvo®



Eigelb

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 Eigelb: ± 60 Eier

Das **GustOvo®** Rezept:

Aioli mit Peterli

Zutaten

170 g	Eigelb
1	Knoblauchzehe
2,5 dl	Öl
4 EL	Peterli, gehackt
1 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

Knoblauch in den Mixer geben. **GustOvo®** Eigelb, Salz und Pfeffer dazu, 10 Sek. auf höchster Stufe mixen. Auf mittlerer Stufe weitermixen, Öl langsam einfließen lassen. Die fein gehackten Peterli und den Zitronensaft zugeben. Kurz mixen, mit etwas Peterli garnieren.

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

Verpackung

Verpackung	1 kg
Verpackungen pro Umkarton	10
Umkartons je Lage	15
Lagen je Palette	5
Umkartons je Palette	75
Bruttogewicht Verpackung	1,059 kg
Bruttogewicht Umkarton	10,82 kg
Bruttogewicht Palette	834 kg
Art.-Nr. / EAN-Code Verpackung	3211 / 76 40138 97944 6
Art.-Nr. / EAN-Code Umkarton	3212 / 76 40138 97945 3

Lagerung

Haltbarkeit ab Produktion	5 Wochen
Haltbarkeit nach Öffnung	2 Tage
Lagerung	0 – 4 °C

Nährwerte im Ø je 100 g ca.

Energiewert	1450 kJ / 350 kcal
Fett	31,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,4 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	0,2 g
Nahrungsfasern	0,0 g
Eiweiss	16,5 g
Salz	0,1 g

Hersteller & Vertrieb

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