

GustOvo®



Eigelb

FREILANDHALTUNG



GustOvo® - Eiprodukte



Freilandhaltung KAT-zertifiziert

Basis der KAT-zertifizierten 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 4 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. Die Grösse des Wintergartens beträgt mindestens 50% der von den Tieren genutzten Fläche des Stallinnenraumes. Dieser gedeckte, wettergeschützte Frischluftbereich ist eingestreut und bietet ein Sandbad, Sitzstangen und Tränkemöglichkeiten.

Für das Legehennenfutter werden ausschliesslich sorgfältig ausgewählte Getreide und Rohmaterialien wie Mais, Weizen oder Soja verarbeitet. Es ist garantiert GVO-frei, rein pflanzlich und mit natürlichen Farbstoffen angereichert. Die Eierproduzenten, die Futtermühlen und die Verarbeiter sind KAT-zertifiziert. Die KAT-Kriterien gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.

Die Warenflüsse und das Einhalten der Anforderungen werden auf allen Stufen der Produktion 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
- ✓ Herkunft der Eier: auf der Verpackung deklariert

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 KAT-zertifiziert sind in verschiedenen Grössen erhältlich: 1 KG, 5 KG, 10 KG oder Container
KAT-Zertifizierung: www.kat.ec

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	3411 / 76 40138 97974 3
Art.-Nr. / EAN-Code Umkarton	3412 / 76 40138 97975 0

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