EggField

like eggs but grown in a field

+41 52 347 22 33
info@eggfield.com

EggField Wähenguss ungewürzt pflanzlich

Produktbeschreibung

EggField Wähenguss ungewürzt pflanzlich (EggField Wähenguss) ist eine pflanzliche Alternative für salzigen oder süssen Guss für Wähen (Blechkuchen), Quiches, Aufläufe und weitere Anwendungen.

Anwendung

Der pflanzliche EggField Wähenguss eignet sich als ungewürzte Gussbasis für salzige und süsse Wähe, Quiche oder Auflauf. Zudem kann das Produkt für die Zubereitung von Tortilla, Frittata, Fotzelschnitte (Armer Ritter / French Toast) und weitere Anwendungen eingesetzt werden, wo eine pflanzliche Alternative für Guss mit Hühnerei gewünscht ist.

Verwendungshinweise

Vor Gebrauch empfiehlt es sich, das ungeöffnete Produkt zu schütteln, sodass eine homogene Masse entsteht.

Bei Verwendung mit einem Teigboden und einer Einlage sollte die Gussmasse zuerst gleichmässig auf dem Teigboden verteilt und erst danach mit Gemüse oder Früchten belegt werden.

Für beste Ergebnisse empfiehlt es sich, zudem die Gemüse- oder Fruchteinlage nach dem Belegen leicht in die Gussmasse zu drücken.

Dosierung

EggField Wähenguss kann wie eine klassische Gussmasse dosiert werden. Für die jeweiligen Backformen empfehlen sich - abhängig von den gewählten Einlagen - folgende Richtmengen:

- GN 1/1: 1 kg EggField Wähenguss
- Wähenform, Ø 20 cm: 300 g EggField Wähenguss

Zusammensetzung & Deklaration

EggField Wähenguss wird ohne Soja, Weizen oder andere Allergene hergestellt. Es werden keine künstlichen Zusatzstoffe wie Konservierungsstoffe oder Aromen eingesetzt (Clean Label*).

Artikelname / Liefereinheit

- EggField Wähenguss ungewürzt pflanzlich 1 kg
- Liefereinheit: 1 kg

Lagerung

EggField Wähenguss sollte bei maximal 5 °C aufbewahrt werden und ist ab Lieferung mindestens 12 Tage haltbar. Das Produkt sollte nach dem Öffnen innert 1-2 Tagen verbraucht werden.
EggField Wähenguss ist gefrierfähig, wobei sich nach dem Auftauen Ausfällungen bilden können und der Produktinhalt dünnflüssiger werden kann. Mit zunehmender Lagerdauer können sich zudem Blasen oder kleinere Wasseransammlungen auf der Produktoberfläche bilden. Diese beeinträchtigen weder Funktionalität noch Qualität des Produktes.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Verkauf verkauf@eggfield.com, +41 52 347 22 33

Applikationsentwicklung support@eggfield.com

Adresse Field Food AG, Schmittestr. 3, Illnau, Schweiz

Web www.eggfield.com

*ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe gem. Zusatzstoffverordnung