



- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Aromen
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe



Serviervorschlag

# Eierstange

**Top Neuheit! – Entdecken Sie die  
conveniente Eierstange im Frische-Format.**

Die Eierstange überzeugt durch natürlichen Geschmack, gleichmäßige Form und Dottergröße und bietet absolute Convenience: kein Kochen, kein Schälen, kein Verschnitt! Erhältlich ist sie in ganzer oder vorgeschnittener Form und ergibt je 60 Scheiben! Die Eierstangen stammen selbstverständlich aus eigener Herstellung.



In Stangenform gekochtes Ei - geschnitten oder ganz

- natürlicher Eigeschmack
- produziert in Bayern, Deutschland
- hoher Convenience-Grad, zeitsparend
- kein Schalen, kein Verschnitt
- kein Auftauen, sofort zu verarbeiten
- gleichmäßige Form und Größe der Eischeiben
- gleichmäßige Dottergröße und gleichbleibende Farbe



Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



Varianten

ganze Stange oder geschnitten in 60 Einzelscheiben



Haltbarkeit und Lagerung

30 Tage bei +1°C bis +4°C



Gewicht

300g pro Stange



Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 646      |
| kcal:              | 155      |
| Eiweiß (g):        | 12,8     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7      |
| Fett (g):          | 11,3     |



Zubereitung und Verwendung

Als Aufschnitt, zur Dekoration und als Belag für Brot, Sandwiches und andere Backwaren. Zur Herstellung von Pasteten z.B in der Fleischwarenindustrie. Oder als Zutat für den Salat.



Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar



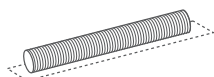
Verpackungseinheiten

in Folie, einzeln vakuumiert

5 Stück ganze Eierstangen  
10 Stück ganze Eierstangen



5 Stück geschnittene Eierstangen  
10 Stück geschnittene Eierstangen



tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de · www.ovofit.de





Serviervorschlag

# Salty Egg

**Gekochte Eier sofort zur Hand –  
praktisch und zeitsparend.**

Leicht zu verarbeiten und vielseitig verwendbar ist das „Salty Egg“. Zweckmäßig im Eimer mit Lake verpackt sind sie sofort verwendungsfertig und überzeugen durch Geschmack und Optik.



## Gekochtes, geschältes Ei in Salzlake

- zeitsparend
- verwendungsfertig, kein Kochen und Schälen
- schnelle Verarbeitung
- natürlich im Geschmack
- praktisch im Eimer mit Lake verpackt
- produziert in Bayern, Deutschland



### Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung; Lake bestehend aus: Wasser, Branntweinessig, Salz (pH < 5)



auf Wunsch auch mit kundenspezifischen Rezepten

### Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 646      |
| kcal:              | 155      |
| Eiweiß (g):        | 12,8     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7      |
| Fett (g):          | 11,3     |

### Haltbarkeit und Lagerung

35 Tage bei +1°C bis +4°C

### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

### Zubereitung und Verwendung

Vielfältiger Einsatz, z. B. für Eiersalat, Aufstrich, Fleisch- oder Eierpastete. Ideal für ausgefallene Rezepte, wie z.B. frittierte Eier am Spieß mit Fischsauce und Koriander.

### Verpackungseinheiten



**im Eimer**  
60 Stück in Lake  
140 Stück in Lake



**im Eimer (Kiloeinwaage)**  
7 kg in Lake

**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de • www.ovofit.de







- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Aromen
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe



Serviervorschlag

# Easy Egg

**Gekochte Eier sofort zur Hand –  
praktisch und zeitsparend.**

Die gekochten und geschälten Eier „Easy Egg“ sind in einer perforierten Vakuumverpackung erhältlich. Einfach auspacken und schon verwendungsfertig. Natürlicher Geschmack garantiert!



## Gekochtes, geschältes Ei, vakuumverpackt

- zeitsparend
- verwendungsfertig, kein Kochen und Schälen
- natürlich im Geschmack
- praktische Vakuumverpackung
- produziert in Bayern, Deutschland



### Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



### Haltbarkeit und Lagerung

35 Tage bei +1°C bis +4°C

### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

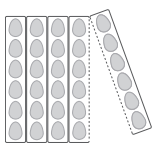
### Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 646      |
| kcal:              | 155      |
| Eiweiß (g):        | 12,8     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7      |
| Fett (g):          | 11,3     |

### Zubereitung und Verwendung

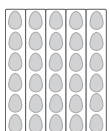
Vielfältiger Einsatz, z. B. für Eiersalat, Aufstrich, Fleisch- oder Eierpastete und für die Zubereitung von Saucen und Dressings. Ideal zur Dekoration von kalten Platten oder einfach als Belag für Backwaren.

### Verpackungseinheiten



**in Folie, zu je sechs Stück vakuumiert**

5x6 Stück Gr. S  
10x6 Stück Gr. S  
20x6 Stück Gr. S



**in Folie, vakuumiert**

4x30 Stück Gr. S



**in Folie, einzeln vakuumiert**

**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de • www.ovofit.de





- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Aromen
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe



Serviervorschlag

# Half Egg

**Halbe Eier sofort zur Hand –  
praktisch und zeitsparend.**

Die halben gekochten Eier „Half Egg“ überzeugen durch ihre einfache Handhabung und ermöglichen dank der Einzelverpackung eine genaue Kalkulation. Einfach auspacken und schon verwendungsfertig.



## Halbes, gekochtes, geschältes Ei, vakuumverpackt

- zeitsparend
- verwendungsfertig, kein Kochen, Schneiden und Schälen
- natürlich im Geschmack
- einfache Handhabung, genaue Kalkulation
- praktische Einzelverpackung
- produziert in Bayern, Deutschland
- ideal für fix und fertige Salatcups

### Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



### Haltbarkeit und Lagerung

35 Tage bei +1°C bis +4°C

### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

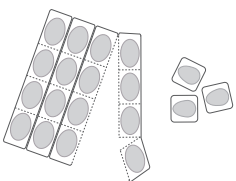
### Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 646      |
| kcal:              | 155      |
| Eiweiß (g):        | 12,8     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7      |
| Fett (g):          | 11,3     |

### Zubereitung und Verwendung

Ideal zur Dekoration von kalten Platten, für Salate, die frische Salat-Theke, oder für Fertigsalate z.B. im LEH.

### Verpackungseinheiten



in Folie, einzeln vakuumiert  
100 Stück



**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de · www.ovofit.de







# Pure Yellow

**Pasteurisiertes Eigelb in der praktischen HDPE-Flasche.**

Das Eigelb „Pure Yellow“ wird aus frischen Eiern hergestellt und eignet sich für Ihre Kreationen in der Küche oder Backstube. Die Packung ist wiederverschließbar und besitzt eine praktische Dosierhilfe sowie eine Füllstandanzeige.



## flüssiges Eigelb

- zeitsparend
- kein Trennen vom Eiweiß notwendig
- praktische Verpackung mit Dosierhilfe
- natürlich im Geschmack
- produziert in Bayern, Deutschland

### Zutaten

frisches Eigelb aus Eiern aus Bodenhaltung (99,9%), Zitronensäure



### Haltbarkeit und Lagerung

25 Tage bei +1°C bis + 4°C

### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

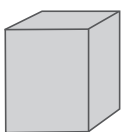
### Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 1459     |
| kcal:              | 353      |
| Eiweiß (g):        | 16,1     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,3      |
| Fett (g):          | 31,9     |

### Zubereitung und Verwendung

Ideal zum Kochen oder Backen.

### Verpackungseinheiten



**Bag in Box**  
10 kg



**HDPE Flasche**  
12x1 kg



**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de • www.ovofit.de





- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Aromen
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe



Serviervorschlag

# Pure White

**Pasteurisiertes Eiweiß in der praktischen HDPE-Flasche.**

Das Eiweiß „Pure White“ wird aus frischen Eiern hergestellt und eignet sich für Ihre Kreationen in der Küche oder Backstube. Das Konditoreiweiß ist besonders aufschlagfähig und perfekt für jeden Backgenuss. Die Packung ist wiederverschließbar und besitzt eine praktische Dosierhilfe sowie eine Füllstandanzeige.



## flüssiges Eiweiß, Konditoreiweiß

- zeitsparend
- kein Trennen vom Eigelb notwendig
- praktische Verpackung mit Dosierhilfe
- natürlich im Geschmack
- produziert in Bayern, Deutschland
- hohe Aufschlagfähigkeit, hohe Stabilität

Jetzt neu und  
mit  
**CALCIUM**  
nur bei ovofit

### Zutaten

frisches Eiweiß aus Eiern  
aus Bodenhaltung (99,5%)



### Haltbarkeit und Lagerung

30 Tage bei +1°C bis + 4°C

### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

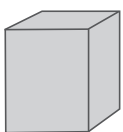
### Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 208      |
| kcal:              | 49       |
| Eiweiß (g):        | 11,1     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7      |
| Fett (g):          | 0,2      |

### Zubereitung und Verwendung

Ideal zum Kochen oder Backen.

### Verpackungseinheiten



**Bag in Box**  
10 kg



**HDPE Flasche**  
12x1 kg



**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de • www.ovofit.de







# Chicken's Finest

**Saftiges Rührei im Handumdrehen zubereitet.  
In der praktischen HDPE-Flasche.**

Das pasteurisierte Vollei und Schmankerlrührei „Chicken's Finest“ wird aus frischen Eiern hergestellt und ist pfannenfertig gewürzt. Die Packung ist wiederverschließbar und besitzt eine praktische Dosierhilfe sowie eine Füllstandanzeige.



## flüssiges Rührei

- zeitsparend
- kein Aufschlagen von Eiern
- praktische Verpackung
- natürlich im Geschmack
- produziert in Bayern, Deutschland
- pfannenfertig gewürzt



### Zutaten



**Vollei:** frische Eier aus Bodenhaltung (99,9%), Zitronensäure



**Schmankerlrührei:** frische Eier aus Bodenhaltung (87%), Vollmilch, Rahm, Speisesalz, Zitronensäure



### Haltbarkeit und Lagerung

30 Tage bei +1°C bis + 4°C



### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

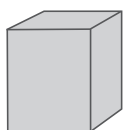


### Nährwerte

| pro 100g           | Vollei | Schmankerl-rührei |
|--------------------|--------|-------------------|
| kJ:                | 646    | 618               |
| kcal:              | 155    | 148               |
| Eiweiß (g):        | 12,8   | 11,4              |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7    | 1,0               |
| Fett (g):          | 11,3   | 10,9              |



### Verpackungseinheiten



**Bag in Box**  
3 kg Vollei  
10 kg Vollei  
10 kg Schmankerlrührei



**HDPE Flasche**  
12x1 kg Vollei  
12x1 kg Schmankerlrührei



**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de • www.ovofit.de





- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Aromen
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe



Serviervorschlag

# American Egg

**Eier mal anders. Probieren Sie Eier im Sandwich-Format mit zerlaufenem Dotter.**

„American Egg“, das Ei in Burger-Form. Authentische Saftigkeit, natürlicher Eigeschmack und die gleichbleibende Form und Farbe sind nur einige seiner Vorteile. Dank der runden Form passt es perfekt in einen Burger. Aber auch im Sandwich oder Brötchen ist es ein Genuss.





## Gegartes Ei in Burgerform mit zerlaufenem Dotter

- zeitsparend
- schnelle Zubereitung
- kein Aufschlagen und Garen notwendig
- gleichbleibende Form und Farbe
- authentische Saftigkeit
- natürlicher Eigengeschmack
- produziert in Bayern, Deutschland

### Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



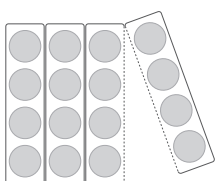
### Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 646      |
| kcal:              | 155      |
| Eiweiß (g):        | 12,8     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7      |
| Fett (g):          | 11,3     |

### Gewicht

mind. 54 g

### Verpackungseinheiten



**in Folie, vakuumiert, einzeln entnehmbar**

24 Stück Gr. L  
48 Stück Gr. L

### Haltbarkeit und Lagerung

42 Tage bei +1°C bis +4°C

### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

### Zubereitung und Verwendung

Zum Frühstück oder als Snack zwischendurch. Dank der runden Form eignet sich das American Egg bestens als Belag für Burger, Brötchen oder englische Muffins. American Eggs können warm oder kalt verzehrt werden.

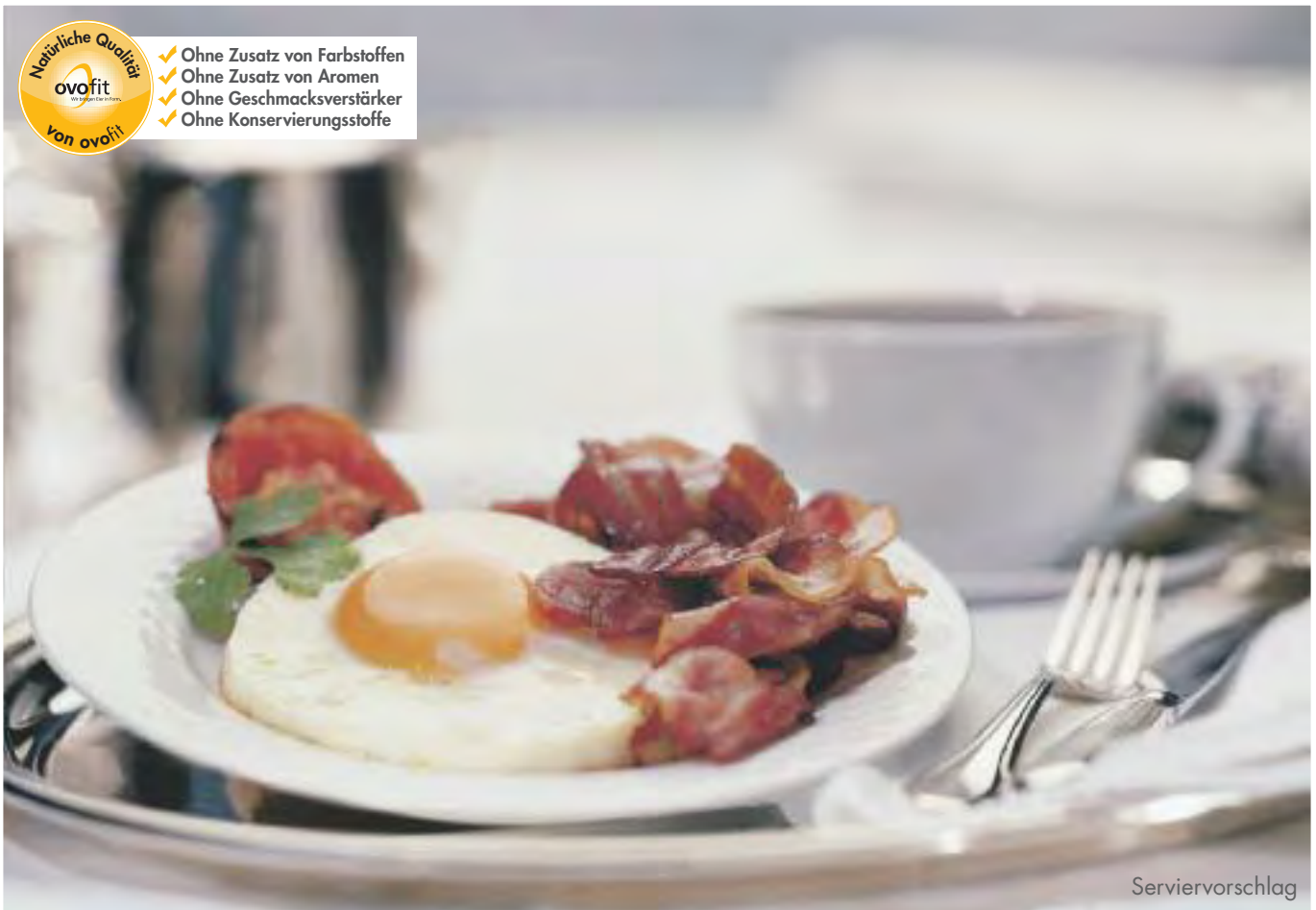


**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de • www.ovofit.de







# Good Morning Egg

## Frühstücks-Ei mal anders – Spiegelei im Sandwich-Format

„Good Morning Egg“, das Spiegelei in Burger-Form. Authentische Saftigkeit, natürlicher Eigeschmack und die gleichbleibende Form und Farbe sind nur einige seiner Vorteile. Dank der runden Form passt es perfekt in einen Burger. Es eignet sich aber auch als Topping oder Garnitur von Fertigmehls.



## Gegartes Spiegelei mit ganzem Dotter

- zeitsparend
- schnelle Zubereitung
- kein Aufschlagen und Braten notwendig
- gleichbleibende Form und Farbe
- authentische Saftigkeit
- natürlicher Eigengeschmack
- produziert in Bayern, Deutschland

### Zutaten

frische Eier aus Bodenhaltung



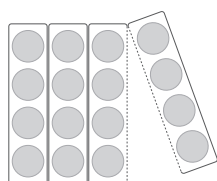
### Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 646      |
| kcal:              | 155      |
| Eiweiß (g):        | 12,8     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7      |
| Fett (g):          | 11,3     |

### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

### Verpackungseinheiten



in Folie, vakuumiert, einzeln entnehmbar  
24 Stück Gr. L  
48 Stück Gr. L

### Haltbarkeit und Lagerung

42 Tage bei +1°C bis +4°C

### Gewicht

mind. 54g

### Zubereitung und Verwendung

Kurz anbraten oder in der Mikrowelle erwärmen. Zum Frühstück oder als Snack zwischendurch. Dank der runden Form eignet sich das Good Morning Egg bestens als Belag für Burger, Brötchen oder englische Muffins. Ideal ist es auch als Toplage oder Garnitur von Fertigménüs. Good Morning Eggs können warm oder kalt verzehrt werden.



**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de • www.ovofit.de





Serviervorschlag

# Eiweiß-Patty

**Gesund genießen.  
Eiweiß im Sandwich-Format.**

Das Ei in Burger-Form gibt es jetzt auch als hochwertiges Eiweiß. Das Eiweiß-Patty richtet sich in convenienter Form an den modernen, aktiven und gesundheitsbewussten Konsumenten. Genuss ohne Cholesterin und nahezu ohne Fett.



## Gegartes Eiweiß in Burgerform

- zeitsparend
- schnelle Zubereitung
- kein Aufschlagen, Trennen und Garen notwendig
- gleichbleibende Form und Farbe
- produziert in Bayern, Deutschland
- cholesterinfrei und fettarm für eine gesundheitsbewusste Ernährung

### Zutaten

frisches Eiweiß aus Eiern  
aus Bodenhaltung



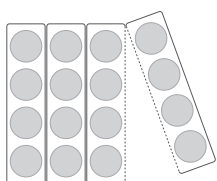
### Nährwerte

|                    | pro 100g |
|--------------------|----------|
| kJ:                | 208      |
| kcal:              | 49       |
| Eiweiß (g):        | 11,1     |
| Kohlenhydrate (g): | 0,7      |
| Fett (g):          | 0,2      |

### Gewicht

mind. 54 g

### Verpackungseinheiten



**in Folie, vakuumiert, einzeln entnehmbar**  
24 Stück Gr. L  
48 Stück Gr. L

### Haltbarkeit und Lagerung

42 Tage bei +1°C bis +4°C

### Bakteriologischer Standard

Enterobakterien < 100 KBE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar

### Zubereitung und Verwendung

Kalt, gebraten oder in der Mikrowelle gegart - dank seiner Form eignet sich das Eiweiß-Patty bestens für die Zubereitung von Burgern, Sandwiches oder einfach als Brötchenbelag.



**ovofit**  
Wir bringen Eier in Form.

tel: +49 (0) 86 39 / 98 36-0  
info@ovofit.de • www.ovofit.de

