

# Eigelbpulver bio

**Bezeichnung:** Eigelbpulver

**Beschreibung:** Homogenisiertes, pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Eigelbpulver.

**Zubereitung:** Zur Gewinnung von flüssigem Eigelb mische man 1 kg Eigelbpulver mit 1,25 l Wasser. Gegebenenfalls mit anderen trockenen Zutaten mischen, bevor das Wasser zugefügt wird. 2,25 l entsprechen 132 frischen Eigelben von 60 g Eiern. Hier wiegt ein Eigelb frisch ca. 17 g. Zur Regeneration der Menge für ein Eigelb werden 7,6 g Eigelbpulver und 9,5 g Wasser benötigt.

**Zutaten:** Hühner-Eigelb\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Nein

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Nein

**Plastikfrei:** Nein

**Bio:** Ja

**Mehrstückpackung:** Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 12.5kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

**Vorteilspackung:** Nein

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2787 kj
Brennwert kj	2799 kj
Brennwert kcal	666 kcal
Brennwert kcal	669 kcal
Fett	58.1 g
Fett	59.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	18.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	16.9 g
Kohlenhydrate	2.1 g
Eiweiß	33.7 g
Eiweiß	31.7 g
Salz	0.4 g
Salz	0.23 g

## Allergene

Example Company

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein

---

Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein