

EggField

*like eggs but grown in
a field*

+41 52 347 22 33
info@eggfield.com

Produktinformationen

EggField Wähenguss

ungewürzt pflanzlich



Produktbeschreibung

EggField Wähenguss ist eine praktische pflanzliche Alternative für süsse und salzige Gussmassen in Wähen (Blechkuchen), Quiches und Aufläufen.

Anwendung & Anwendungsbereiche

EggField Wähenguss eignet sich als **ungewürzte Gussbasis** für salzige und süsse Wähen, Quiches, Aufläufe, Gratins, Tortillas, Frittatas, Potzelschnitten (French Toast) und viele weitere Anwendungen. Er kann als pflanzliche Alternative zu einer Ei-Rahm-Masse verwendet werden.

Verwendungshinweise

Vor Gebrauch EggField Wähenguss gut schütteln.

Bei Verwendung mit einem Teigboden und einer Einlage zuerst die Gussmasse auf dem Teigboden verteilen und erst danach mit Gemüse oder Früchten belegen. Anschliessend die Gemüse- oder Fruchteinlage leicht in die Gussmasse drücken.

Für optimale Ergebnisse sollte die Backzeit im Vergleich zu einem Wähenguss mit Hühnerei um ca. 10-20% verlängert werden.

Die Wähe sollte erst nach dem Abkühlen geschnitten und anschliessend nach Bedarf im Ofen regeneriert werden.

Dosierung

Abhängig von der Einlage empfehlen sich folgende Richtmengen:

GN 1/1 Behälter: ca. 1 kg EggField Wähenguss
Wähenform Ø 28 cm: ca. 500g EggField Wähenguss

Zusammensetzung & Deklaration

Als Zutat in genussfertigen Produkten kann EggField Wähenguss auf folgende Art und Weise deklariert werden:

Pflanzlicher Wähenguss (Kichererbsenwasser, Kochcreme (Wasser, Rapsöl, Zucker, Stärke, Zitrusfasern, Kichererbsenproteinisolat, Meersalz), Rapsöl, Maisstärke, Gelberbsenwasser, Kartoffelprotein, Zitronensaft, Tapiokastärke, Karottenextrakt)

EggField Wähenguss wird ohne Soja, Weizen oder andere Allergene hergestellt.

Verpackungsgrössen

EggField Wähenguss ungewürzt pflanzlich 1 kg

Lagerung

EggField Wähenguss sollte ungeöffnet bei maximal 5 °C gelagert und nach dem Öffnen innerhalb von 1-2 Tagen verbraucht werden.

EggField Wähenguss ist gefrierfähig, wobei nach dem Auftauen die Viskosität abnimmt und sich kleine Ausfällungen bilden. Durch gutes Mischen können diese reduziert werden.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Verkauf

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

Entdecken Sie die Vielfalt pflanzlicher Rezepturen. Profitieren Sie von unserer Expertise und fordern Sie unsere kostenlosen Richtrezepturen an. Das EggField Entwicklungsteam steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Rezeptberatung

rezepte@eggfield.com, +41 52 347 22 33

Adresse

Field Food AG
Schmittestrasse 3
8308 Illnau, Schweiz

Web

www.eggfield.com