

Hühnervolleipulver

SICCA Hühnervolleipulver ist ein sprühgetrocknetes Produkt zur Instant-Herstellung von Rührei, Eierkuchen, Omeletten, Bauernfrühstück, Eierstich, Panaden und zum Überbacken sowie für Backwaren, Nudeln und vielem mehr.

Es erübrigt die Vorratshaltung und das Aufschlagen frischer Eier und ermöglicht in kürzester Zeit eine problemlose Herstellung größerer Mengen der genannten Speisen.

Durch Verwendung von sprühgetrocknetem SICCA-Hühnervolleipulver ist eine **Salmonellen-Infektion ausgeschlossen**.

Zubereitung: SICCA-Hühnervolleipulver in kaltes Wasser (wenn möglich kohlenensäurehaltiges Mineralwasser) einrühren und mit Aufschlaggerät glattrühren. Nach Belieben würzen wie z.B. mit Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch, SICCA-10-Kräutermischung und ausbacken. Fertig!

Dosierung: 1 kg für 3 Liter Wasser = ca. 80 Eier à 60 g.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2369 kj
Brennwert kcal	566 kcal
Fett	41.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	11.6 g
Kohlenhydrate	2.4 g
davon Zucker	2.4 g
Eiweiß	46 g
Salz	1.3 g

Allergene

Hühnerei	Ja
----------	----

Zutaten

Hühnervollei 100 %