

---

# ÆG PÅ FARTEN

---



Leverandør til Det Kongelige Danske Hof

**DANÆG**

• SIDEN 1895 •

# UD MED TORTILLA, IND MED ÆGGEWRAPS

Forbrugerne efterspørger i stigende grad sunde og nemme to-go løsninger. Vores økologiske æggewraps er et sundt og mættende alternativ til eksisterende produkter. De er danskproduceret og er lavet af økologiske, danske æg. De er enkeltfrosne, så de skal bare optøes og fyldes med sprøde grøntsager og en god dressing. Hver wrap indeholder 9 gram protein og giver derfor en god mæthedsfornemmelse på farten.

## ØKOLOGISKE ÆGGEWRAPS

Vores økologiske æggewraps indeholder 14 gram protein pr. 100 gram og taler derfor til den sundhedsbevidste forbruger. De lækre æggewraps er hverken tilsat gluten eller laktose, hvilket gør dem til et attraktivt valg for allergikere.

**Tilberedning:** Optøes på køl ved +5 grader i ca. 3 timer eller tages direkte fra frost i mikroovn 600W i 60 sek.

**Holdbarhed:** Før åbning 365 dage ved -18 grader og efter optøning to døgn på køl ved +5 grader.

**Ingredienser:** Økologisk helæg (64%), økologisk æggehvide (32%), vand, salt, fortykningsmiddel: xanthan gum, surhedsregulerende middel: mælkesyre. Til stegning: Økologisk rapsolie, økologisk solsikkeolie og økologisk carnauba.

**Næringsindhold per 100 gram:** 691 kJ/164 kcal, 12 g fedt, 1,6 g kulhydrat, 14 g protein, 1,5 g salt.

## ØKOLOGISKE, FROSNE ÆGGEWRAPS

Varenummer: 1009102

Antal: 30 stk. per kasse

Vægt per wrap: 65 gram



## ASIATISK-INSPIRERET WRAP MED CHILI-MAYO

Disse smagfulde æggewraps er perfekte til en hurtig og sund frokost on-the-go. Den pikante chili-mayo giver en lækker cremet smag sammen med de sprøde grøntsager.

### Ingredienser (2 wraps):

2 æggewraps fra DANÆG  
2 spsk. chili-mayo fra DANÆG  
1/2 peberfrugt  
2 forårsløg  
10 stk. kyllingestrimler  
Et bundt koriander

1. Tø de to wraps op i køleskabet i ca. 3 timer eller i mikroovn i 60 sek.
2. Skær alle grøntsagerne i lange, tynde strimler.
3. Smør wrap'en med chili-mayo
4. Læg grøntsagerne 2-3 cm fra den ene kant, drys med hakket koriander og rul dine wraps fast sammen som en roulade.
5. Skær dem i halve eller server dem som hele ruller i madpapir



SERVERINGSFORSLAG

## WRAPS MED CAESAR-SALAD FYLD

Indimellem viser det simple sig at være det bedste. Det gælder ihvertfald disse æggewraps fyldt med klassisk caesar-salad indhold. En lækker fortolkning af en populær klassiker!

### Ingredienser (2 wraps):

2 æggewraps fra DANÆG  
4 spsk. cremefraiche-dressing  
1 håndfuld bladgrønt  
10 stk. kyllingestrimler  
2 spsk. revet parmesan ost  
Et bundt persille

1. Tø de to wraps op i køleskabet i ca. 3 timer eller i mikroovn i 60 sek.
2. Smør wrap'en med creme fraiche dressing
3. Læg salaten 2-5 cm fra den ene kant, dernæst kyllingestrimlerne og drys så den revne parmesan ost øverst. Pynt evt. med lidt persille.
4. Rul dine wraps sammen som en roulade og skær dem i halve eller server dem som hele ruller i madpapir



SERVERINGSFORSLAG

---

# SKIFT KØDET UD MED EN BØF AF ÆG

---

På fast food restauranter og tankstationer breder udvalget af vegetariske retter sig, og med vores luftige omeletbøf bliver mulighederne for lækre, klimavenlige måltider flere. Med det rette tilbehør er en burger med æggebøf lige så velsmagende som en klassisk burger. Sæt fx omeletbøffen sammen med luksuriøs trøffelmayo, frisk kål og ristede svampe i en smørristet briochebolle. Så er frokosten på farten sikret!

---

## BØFFEN, DER ER LAVET AF ÆG

Den smarte æggebøf skal bare lunes i mikroovnen eller på panden og så er den klar til servering i en burgerbolle, et ciabattabrød eller sammen med frisk couscoussalat.

**Tilberedning:** Direkte fra frost: Konventionsovn med fuld damp 200°C i ca. 12 min. i lukket gastrobakke. Mikroovn: 180 sek. ved 600 W for 1 omelet.

**Holdbarhed:** Før åbning 18 måneder ved -18 grader og efter optøning et døgn på køl ved +5 grader.

**Ingredienser:** Helæg, rekonstitueret skummetmælk, salt fortykningsmiddel: E415, E412, surhedsregulerende middel: citronsyre, peber.

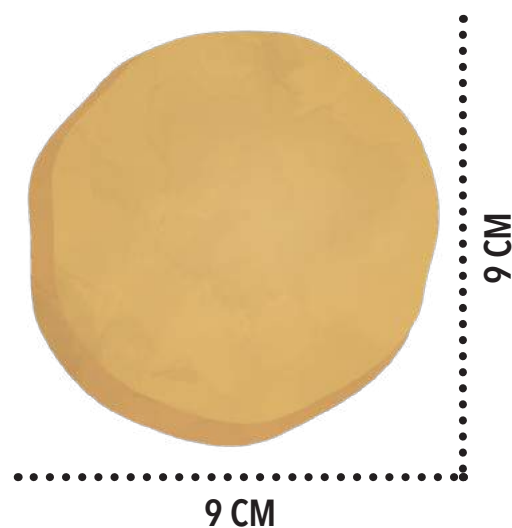
**Næringsindhold per 100 gram:** 531 kJ/127 kcal, 8,4 g fedt, 2,3 g kulhydrat, 11 g protein, 0,92 g salt.

## FROSNE OMELETBØFFER

Varenummer: 1005015

Antal: 100 stk. per kasse

Vægt per omelet: 40 gram



## OMELET-BURGER MED KÅL OG RISTEDE SVAMPE

Den sprøde spidskål, den populære trøffelmayo og den mættende æggebøf er den perfekte kombination i en grøn vegetarburger.

### Ingredienser (1 portion):

- 1 omeletbøf fra DANÆG
- 2 spsk. tangtrøffel mayo fra DANÆG
- 1 håndfuld hakket spidskål
- 1 brioche-burgerbolle
- 2-3 skiveskårne svampe
- 4-5 soltørrede tomater

1. Snit spidskålen i lange, tynde strimler.
2. Skær svampene i skiver og rist dem på en pande i lidt smør
3. Skær brioche-bollen over på midten og varm den lysebrun på en pande i lidt smør
4. Lun omeletbøffen i mikroovnen i 60 sek.
5. Smør bollen med tangtrøffel-mayonnaisen og læg spidskål på den nederste bolle
6. Placer omelet-bøffen på midten, top med de ristede svampe og de soltørrede tomater
7. Læg den øverste bolle på



SERVERINGSFORSLAG

## BAGEL MED OMELET-BØF, AVOKADO OG PESTO

Den perfekte frokost til togturen eller .

### Ingredienser (1 portion):

- 1 omeletbøf fra DANÆG
- 2 spsk. pesto
- 1 fuldkornsbagel
- 1 blommetomat i skiver
- 1/2 avocado i skiver
- Lidt purløg eller persille til pynt

1. Lun bagel-brødet på en brødrister
2. Smør begge sider af brødet med pesto
3. Lun omeletbøffen i mikroovnen i 180 sek.
4. Læg omeletbøffen nederst og top med den skiveskårne tomat og avocado
5. Drys med salt og peber og pynt med purløg og persille. Læg den øverste bagel på



SERVERINGSFORSLAG



Leverandør til Det Kongelige Danske Hof

**DANÆG**

• SIDEN 1895 •

DANÆG PRODUCTS A/S: Maglegårdsvej 13 / 4000 Roskilde / Tel.: +45 46381800 / [www.danaeg.com](http://www.danaeg.com)