



#dieesserwesser

... BÄUERLICHE FAMILIENBETRIEBE STEHEN FÜR SICHERE UND HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL ...

Eier aus Österreich

- Geringere Besatzdichte
- Strenge Tierschutzbestimmungen
- Regelmäßige tierärztliche Kontrollen
- Höchster Bio- und Alternativanteil in der EU
- Freiwilliger Verzicht auf das Schnabelstutzen
- Eierdatenbank
- Kein Tiermehl im Futter
- Kein gentechnisch verändertes Futtermittel
- Europäische Eiweißquellen für Futtermittel
- Antibiotikadatenbank
- Kleine Betriebseinheiten



In Österreich ist die Käfighaltung der Legehennen streng verboten, weltweit ist sie üblich.

Eier aus Käfighaltung werden nach Österreich importiert und finden sich in verarbeiteten Produkten und der Gastronomie wieder. Frische Eier sind gut gekennzeichnet, daher ist die Haltungsform leicht nachvollziehbar.



Das Ei hat eine harte Schale mit viel Inhalt.

Im Ei sind alle lebensnotwendigen Nährstoffe enthalten. Eine Ausgenommen ist das Vitamin C, es ist im Ei nicht enthalten.



Eier haben die besten Eigenschaften für die Verwendung in der Küche.

Sie binden Zutaten miteinander, sind Lockerungs- und Triebmittel im Gebäck und in den Mehlspeisen und halten die Panier und Teigränder zusammen.



Eier richtig lagern

- ✓ Eier keinen Temperaturschwankungen aussetzen.
- ✓ Eier mit der stumpfen Seite nach oben lagern.
- ✓ Am besten werden Eier im Eierkarton im Kühlschrank gelagert.

... JEDER EINKAUF IST EIN AUFTRAG AN DIE PRODUKTIONSWEISE ...


Wir haben die Wahl!





#esserwesser
www.esserwissen.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Landwirtschaft für den Lebensraum

 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete

