

EggField

like eggs but grown in a field+41 52 347 22 33
info@eggfield.com

Produktinformationen

EggField Aquafaba

Pflanzliche Ei-Alternative



Produktbeschreibung

EggField Aquafaba ist eine vielseitige pflanzliche Ei-Alternative zu Hühnereiklar, Hühnervollei und Hühnereigelb auf Basis von Hülsenfruchtwasser.

Anwendung

EggField Aquafaba ist als **natürliche und funktionelle Zutat** für alle Rezepte geeignet, bei denen **schäumende, emulgierende oder bindende Eigenschaften** gewünscht sind. Das Produkt kann wie Vollei oder Eigelb zum Binden oder Emulgieren, oder wie Eiklar zum Aufschlagen verwendet werden.

Anwendungsbereiche

- Hefeteig-Gebäck (Brioche, Berliner)
- Schaummassen (Meringues, Glasuren, Macarons)
- Mousses & Dessertcremes (Schokomousse)
- Guetzi & Kekse (Zimtsterne, Mailänderli, Brunslì)
- Rührmassen (Rührkuchen, Muffins)*
- Feinbackwaren (Biskuit, Plunder, Brownies)*
- Teigwaren (Spätzle, Nudeln, Ramen, Gnocchi)
- Kalte Saucen & Dressings (Mayo, Salatdressing)
- Warme Saucen (Hollandaise, Béarnaise)
- Überzugsmittel (Salzmandeln, Granola)
- Cocktail-Zutat (Whisky Sour, Pisco Sour)

** in Kombination mit EggField Protein Plus Pulver*

Verwendungshinweise

EggField Aquafaba kann als Bindemittel, natürlicher Emulgator oder zum Aufschlagen verwendet werden.

Die Aufschlagzeit ist im Vergleich zu Eiklar 2 bis 3 Mal länger. Durch die Zugabe von Zucker oder Spezialmehlen (z.B. Guarkernmehl, Cream of tartar) kann diese verkürzt werden. Bei süßen Rezepturen empfiehlt es sich, den gesamten Zuckeranteil der Rezeptur vollständig im EggField Aquafaba aufzulösen. EggField Aquafaba kann nicht überschlagen werden.

Dosierung

Für die meisten Anwendungen empfehlen wir, 100 g Hühnerei (Eiklar, Vollei oder Eigelb) durch 80 g EggField Aquafaba zu ersetzen (80 % der ursprünglichen Hühnerei-Menge).

Zusammensetzung & Deklaration

EggField Aquafaba kann wie folgt deklariert werden: **Hülsenfruchtwasser (Kichererbsen, Gelberbsen, Zitronensaft).**

EggField Aquafaba wird ohne Soja, Weizen oder andere Allergene hergestellt. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe wie künstliche Konservierungsstoffe oder Aromen werden nicht eingesetzt (Clean Label).

Verpackungsgrößen

EggField Aquafaba 1 kg
EggField Aquafaba 10 kg
EggField Aquafaba 1'000 kg

EggField Aquafaba ist auch in Bio-Qualität erhältlich

Lagerung

EggField Aquafaba sollte ungeöffnet bei maximal 5 °C gelagert und nach dem Öffnen innerhalb von 5 Tagen verbraucht werden. EggField Aquafaba kann eingefroren 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 Entwicklungs-Team 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