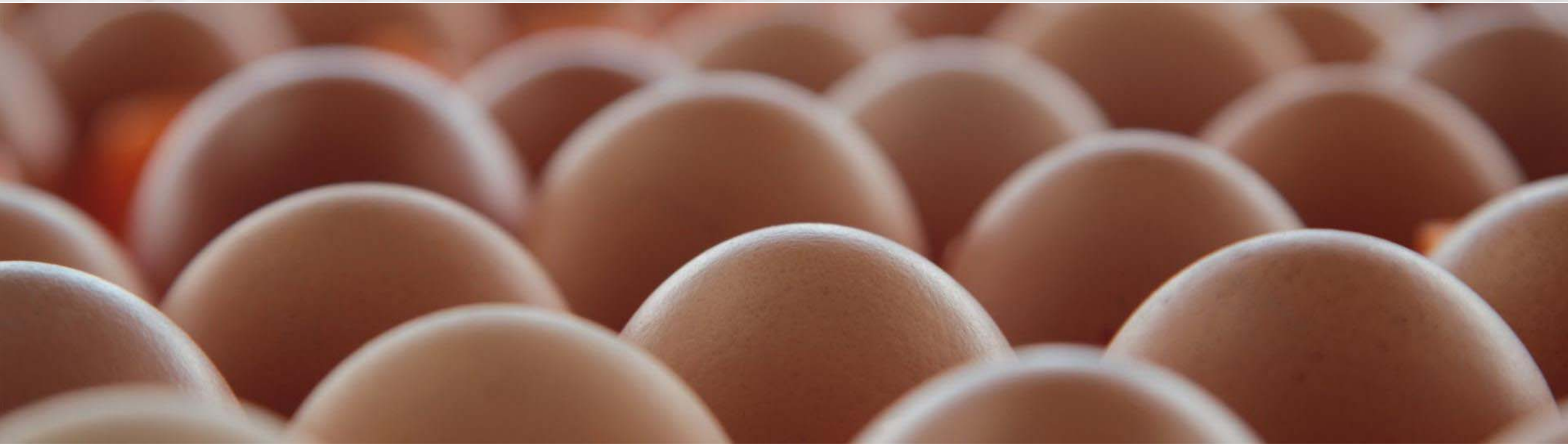




Das unkomplizierte Ei



Natürlicher Schutz

Während der ersten drei Wochen schützt ein natürlicher Enzymschutz das Ei gegen Keime. Wenn die Eier mit der Spitze nach unten im Kühlschrank oder Keller lagern, können sie auch noch nach Wochen problemlos verzehrt werden.

Wichtig: Gekochte Eier verderben schneller als rohe Eier.

Bestes Aroma

Eier entwickeln 2 – 3 Tage nach dem Legedatum das beste Aroma. In dieser Zeit sind sie besonders gut für das Backen, zum Braten, zum Pochieren und zum Schlagen von Eischnee geeignet. Auch das Frühstücksei lässt sich dann besser schälen.

Bitte nicht waschen

Hühnereier können ohne Weiteres ungekühlt gelagert werden, da das Ei über einen eigenen Immunschutz auf der Schale und im Inneren in Form von Enzymen verfügt. Deshalb dürfen die Eier auch nicht gewaschen, sondern nur mechanisch gereinigt werden, bevor sie in den Handel gelangen, weil sonst die Cuticula zerstört würde.

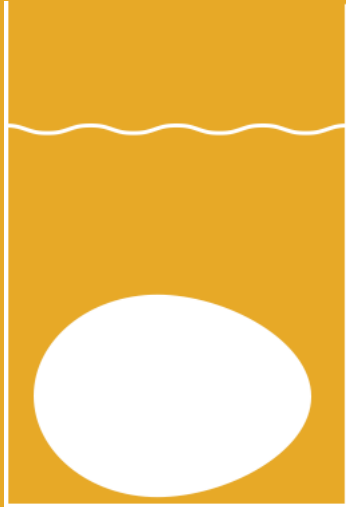
Mindestens 28 Tage haltbar

Als äußerstes Mindesthaltbarkeitsdatum wird der 28. Tag ab dem Legetag definiert.

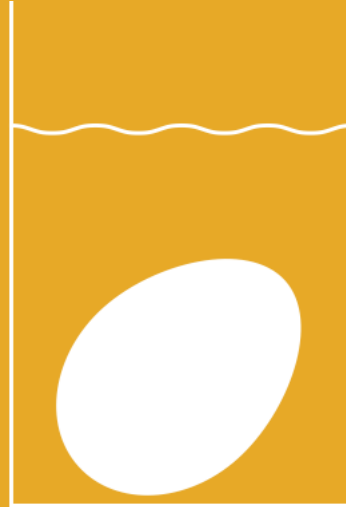
Innerhalb 21 Tagen an Verbraucher

Die lebensmittelrechtlichen Vorschriften für das Lebensmittel Ei regelt die sogenannte Tier-LMHV (Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung). Die Verordnung schreibt u. a. vor, dass Hühnereier innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen.

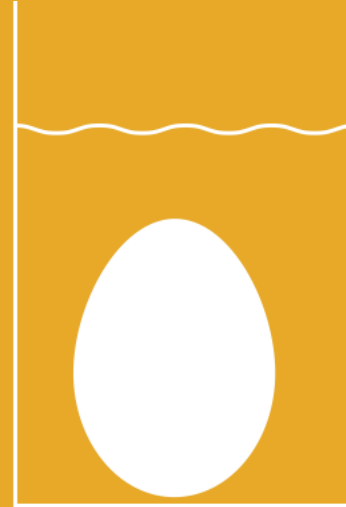
Frischeprobe



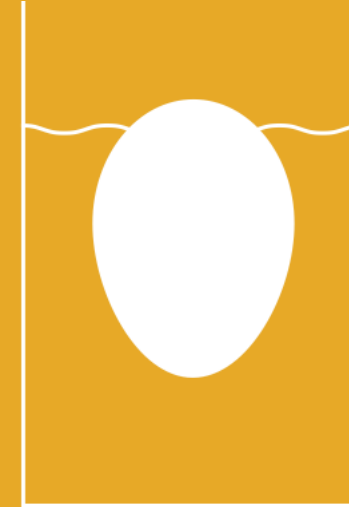
frisch



einige
Tage
alt



weniger
als zwei
Wochen
alt



mehr als
drei
Wochen
alt



Ein Indiz für die Frische eines bereits gekochten Eis ist die Lösbarkeit der Schale:

Lässt sich diese einfach entfernen, ist das Ei etwa vier Tage alt. Bei ganz frischen Eiern haften die Schale und die darunter liegende Haut so stark am Ei, dass dieses oft nur mit Beschädigungen gepellt werden kann.



Um festzustellen, ob ein Ei bereits gekocht oder noch roh ist, legt man es auf eine ebene Fläche und versetzt es wie einen Kreisel in Rotation:

Ein gekochtes Ei kreiselt problemlos.

Ein rohes Ei schwieriger oder es schlingert.

Wenn das Ei abrupt angehalten und sofort wieder losgelassen wird, dreht sich ein frisches weiter und ein gekochtes bleibt stehen.



mein-ei.nrw e.V.
Dietrich Vriesen
Vorstandsvorsitzender
Karrenweg 11
46399 Bocholt-Suderwick
Telefon: +49 2874-795
Telefax: +49 2874-1455
E-Mail: info@mein-ei.nrw
Internet: www.mein-ei.nrw