



Hühnereigelb/Hühnereigelbpulver - Basis für Spaghetti Carbonara

Herkunft des Eigelbs

Hühnereigelb ist der Eidotter des Hühnereis. Das Eigelb enthält für den Menschen wertvolle hochwertige Proteine, die essenziell sind. Hühnereigelbpulver ist ein Trockenprodukt aus Eiern, um den Dotter haltbarer zu machen und besser transportieren zu können.

Was steckt im Hühnereigelb?

Eigelb besteht aus etwa 48% Wasser und 33% Fett. Zudem enthält es Proteine, Mineralstoffe (Calcium, Phosphor, Eisen) sowie Vitamine (A, D und E).

Hühnereigelb in der Küche

Eier werden sowohl als eigenständiges Lebensmittel, als gekochtes Ei, Rührei, Spiegelei, aber auch in roher Form zum Kochen verwendet. Das in Eigelb enthaltene Lecithin dient als Emulgator bei der Herstellung von Mayonnaise, **Holländischer Soße**, Süßspeisen, Cremes und Speiseeis. Bei der Herstellung von Gebäck werden die Teigstücke vor dem Backen mit Eigelb bestrichen. In der Lebensmittelbranche werden Eigelbe in Form von Trockenei oder als Flüssigei verwendet. Sie werden gegenüber den Frischeiern bevorzugt, da diese beim Transport leicht zu Bruch gehen können und nur eine begrenzte Haltbarkeit haben. Zudem ist Trockenei als Pulver wesentlich leichter an Gewicht und ergiebiger. Trockenei wird hauptsächlich in der Teigwaren-, Suppen- und Backwarenindustrie sowie in Bäckereien und Konditoreien eingesetzt.

Diese Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: