



Nouvelle Cuisine

Produktinformation und Anwendungsbeschreibung

Hersteller, Marken- und Patentrechte:

GMS - Geräte, Maschinen, Systeme - Handelsges. mbH
Kreuzweg 60, 47809 Krefeld (Germany)
(nachfolgend kurz GMS genannt)

© 2022 - GMS - alle Rechte vorbehalten

Nouvelle Cuisine

Neue Küche. So oder ähnlich wird man sagen müssen, wenn man Eggilo® beschreiben will.

Eggilo® eröffnet kreativen Köpfen neue Wege in Herstellung, Zubereitung und Gestaltung von Nahrungsmitteln. Eggilo® ist ein völlig neues Werkzeug, um Produkte zu erstellen, die es bisher noch nicht gibt. Neue Küche, weil Form, Inhalt, Geschmack und Aussehen neu definiert werden.

Fertige Reisstangen



Beispiel 1: Stangenei—Eirolle—Langei sind Begriffe, die Profi-Köchen geläufig sein werden. In der Regel sind das industriell hergestellte Fertigprodukte. Mit Eggilo® kann jeder selber Stangeneier herstellen. Mit oder ohne Gewürzzusätzen!

Beispiel 2: Gegerter Reis wird mit einer beliebigen Gewürzmischung (mit oder ohne Fleischzugabe) mit einer Ei-Menge als Bindemittel vermengt, in Eggilo® eingefüllt und dann im Wasserbad oder Backofen gegart.

Beispiel 3: Ersetze Reis durch Hirse, Hafer, Weizen oder andere garfähige Körnerprodukte. Schaffe Neues und entdecke Alternativen zu industriell hergestellten Fertigprodukten.

Mit Eggilo® ist nun ein Werkzeug verfügbar, dass dem Anwender Freiräume für kreative und neue Geschmackswelten verschafft. Aber nicht nur der Geschmack sondern auch die Kombination in der Zusammensetzung von zu garenden Massen werden zu komplett neuen Produkteigenschaften zusammengeführt. Deshalb wird Eggilo® in diesen Zielgruppen besondere Aufmerksamkeit erzeugen:

- Profiköche der Gastronomie können neue Rezepturen entwickeln und kulinarische Highlights schaffen
- Unternehmen im Bereich Catering können eigene „Hausmarken“ entwickeln und fertigen.
- Produktinnovationen halten auch in Großküchen Einzug
- DIY Unternehmen und Selbständige im Außer-Haus-Verkauf und in der Snack-Fertigung haben neue kreative Möglichkeiten in der eigenständigen Produktentwicklung
- Hobbyköche, die Freude am Kochen haben und gerne Neues ausprobieren, haben mit Eggilo® ein Werkzeug in der Hand, das in den kommenden Jahren vielfältige neue Rezepturen hervorbringen wird.

Geschmack ist, was Du daraus machst!

In vier Schritten zum Erfolg

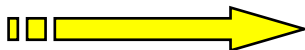
Mit Eggilo® ein Stangenei herzustellen ist einfach!

1. Schritt Eggilo® wird mit wenigen Handgriffen zum Befüllen vorbereitet.
2. Schritt Die flüssige Eiweißmasse wird in Eggilo® eingefüllt und zum Garen in ein Wasserbad oder einen Backofen gestellt.
3. Schritt Nach dem ersten Gar-Vorgang wird die innere Röhre (Platzhalter für das Eigelb) herausgezogen, um dann das flüssige Eigelb einzufüllen. Jetzt folgt der zweite Garvorgang.
4. Schritt Nach dem zweiten Garvorgang muss das fertig gegarte Stangenei nur noch aus Eggilo® herausgedrückt werden. Fertig!

Klingt einfach!? Ist einfach!



Mit Eiweiß befüllen und garen



Platzhalter ziehen, Eiweiß
einfüllen und garen



Das fertige Stangenei wird
aus Eggilo herausgedrückt.



Eggilo® Patent Nr. 10 2021 123 790

Vorrichtung zum Garen einer Speise

Das Patent wurde am 22.06. 2022 vom DPMA in München erteilt. Die internationale Patentanmeldung nach PCT wurde am 09. September 2022 unter Wahrung aller Prioritätsfristen eingereicht.

Die in der Patentschrift niedergelegte Produktbeschreibung beinhaltet eine Vorrichtung (Eggilo®), die zur Herstellung von Stangenei und anderen garfähigen Massen verwendet wird. Hilfsmittel zu Befüllung und Entnahme aus der Vorrichtung sind Bestandteil der Vorrichtung.

Anstelle von Eimasse kann Eggilo® zum Beispiel auch mit gegartem Reis befüllt werden, um Reis-Stangen herzustellen.

Wesentlicher Bestandteil vom Herstellungsprozess ist der Garvorgang. Dazu wird Eggilo® mitsamt seiner Füllmasse zum Garen in einen Kochtopf oder wahlweise in einen Backofen gestellt oder aufgehängt und bei Temperaturen bis max. 100 °C gegart.

Alle Rechte zur Herstellung und Fertigung sowie zum Vertrieb, inklusive der Patent- und Namensrechte, liegen ausschließlich bei

GMS - Geräte, Maschinen, Systeme - Handelsges. mbH
Kreuzweg 60
47809 Krefeld (Germany)
Tel: +49 (0)2151 613185
www.eggilo.com
info@eggilo.com