

**EGGILO**®

## **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

## Inhaltsangabe

Nouvelle Cuisine ..... Seite 3

In vier Schritten zum Erfolg ..... Seite 4

Bio-Produktion ..... Seite 5

Patent ..... Seite 6

## Nouvelle Cuisine

Eggilo® eröffnet kreativen Köpfen neue Wege in Herstellung, Zubereitung und Gestaltung von Nahrungsmitteln. Eggilo® ist ein Werkzeug zur Herstellung völlig neuer Produkte in Bezug auf Form, Inhalt, Geschmack und Aussehen.

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 jetzt jeder Stangeneier nach eigenem Geschmack herstellen. Mit oder ohne Gewürz!

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

Beispiel 3: Hirse, Hafer, Weizen oder andere garfähige Körnerprodukte sind in der europäischen Küche weniger bekannt. Ersetzt man Reis (aus Beispiel 2) durch diese Körnerprodukte, lassen sich fantasievolle Rezepte umsetzen und neue Produkte kreieren. Und, wer will, verzichtet dabei auf die Verwendung von chemischen Zusätzen, um Bio-Snacks zu fertigen.

Mit Eggilo® ist ein neues Werkzeug verfügbar, das 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 auch besondere Aufmerksamkeit erlangen:

- Profiköche der Gastronomie entwickeln neue Rezepturen für kulinarische Highlights
- Unternehmen im Bereich Catering entwickeln und fertigen eigene „Hausmarken“
- Produkt-Innovationen halten Einzug in Großküchen
- 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, erhalten mit Eggilo® ein Werkzeug, das in den kommenden Jahren vielfältige neue Rezepturen hervorbringen wird.

**Geschmack ist, was Du daraus machst!**

## In vier Schritten zum Erfolg

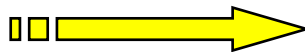
Mit Eggilo® ein Stangenei herzustellen ist einfach!

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 gestellt oder im Backofen platziert / aufgehängt.
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!

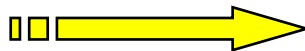
**Klingt einfach!? Ist einfach!**



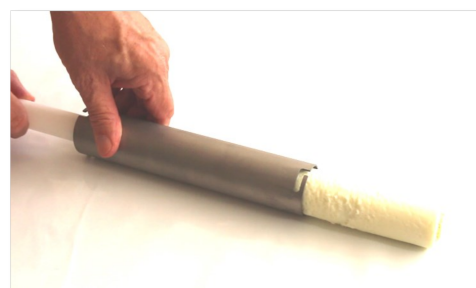
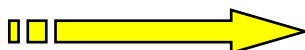
Mit Eiweiß befüllen und garen



Platzhalter ziehen, Eigelb einfüllen und garen



Das fertige Stangenei wird aus Eggilo herausgedrückt.



## Bio-Produktion

**Bio macht Lust auf mehr, wenn ich weiß, was drin ist.**

Es gibt bereits viele Bio-Produkte auf dem Markt. Leider ist nicht immer ganz verständlich, wann ein Bio-Produkt noch ein Bio-Produkt ist. Dazu weist der Lebensmittelverband Deutschland auf seiner Web-Seite eine Liste von Zusatzstoffen (\*) aus, die für die Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln zugelassen sind. Wer auch immer sich mit der Herstellung von Nahrungsmitteln für den Verkauf beschäftigt, wird nicht umhin kommen, sich mit den stringenten Anforderungen und Bedingungen für ein „Bio“ - Label zu beschäftigen.

An dieser Stelle können und wollen wir keine Ratschläge für die Bio-Produktion geben, da Profi- und Hobby-Köche ohnehin selber entscheiden, was bei der Nahrungsmittelzubereitung verwendet wird. Aber klar ist, wer die Zutaten zum selbst hergestellten Snack kennt, der weiß **was** er isst. Daher gilt: Mit Eggilo® macht die Eigenfertigung von Snack-Produkten Sinn, weil ich selber entscheide, was beigemengt wird.

Am Beispiel „Stangenei“ wird schnell klar, was gemeint ist. Wer ein Bio-Ei vom Bio-Hof kauft und anschließend im Kochtopf gart erhält ein hart gekochtes Bio-Ei. Die flüssigen Bestandteile vom Ei sind lediglich in den festen Zustand übergegangen. Die Inhaltsstoffe sind immer noch die selben. Analog dazu gilt: wer bei der Herstellung vom Stangenei Bio-Eier verwendet und im Fertigungsprozess keine Fremdstoffe beimischt, kann mit Eggilo® also auch Bio-Stangeneier herstellen. Denn die Bestandteile vom Ei sind lediglich vom flüssigen in den festen Stoff übergegangen!

Dieses gilt ebenso bei der Verwendung von Bio-Reis oder anderen Bio-Kornprodukten.

(\*) [www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/inhaltsstoffe/zusatzstoffe/liste-lebensmittel-zusatzstoffe-bio-lebensmittel](http://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/inhaltsstoffe/zusatzstoffe/liste-lebensmittel-zusatzstoffe-bio-lebensmittel)

# **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. Die Hilfsmittel zur Befüllung und Entnahme aus der Vorrichtung sind Bestandteil der Vorrichtung.

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

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

Alle Rechte zur Herstellung und Fertigung von Eggilo® 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](http://www.eggilo.com)  
[info@eggilo.com](mailto:info@eggilo.com)