



Sehr geehrte Dr. Mustermann!
Sehr geehrte Damen und Herren!

Entdecken Sie jetzt den einzigartigen Geschmack von Straußeneiern!

Diese Eier sind nicht nur größer als herkömmliche Hühnereier, sondern auch viel nahrhafter und proteinreicher. Mit ihrem milden Geschmack eignen sie sich perfekt für eine Vielzahl von Gerichten wie Eierspeise, Omeletts, Quiches und sogar Backwaren.

Straußeneier sind auch eine großartige Wahl für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten, da sie keine Laktose enthalten und weniger Cholesterin als Hühnereier aufweisen. Darüber hinaus sind sie aufgrund ihrer Größe und Härte viel länger haltbar als normale Eier und bieten daher ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Wussten Sie schon?

Strauße legen ihre Eier nur von März/April bis September/Okttober; ca. alle 48 Stunden ein E Sie sind also nicht unbegrenzt verfügbar!

Probieren Sie noch heute Straußeneier und erleben Sie den Unterschied in Ihrem Essen!

<https://www.landgold-fresh.at/Straußeneier>

Freundliche Grüße aus dem Hause Landgold

Ihr

Franz Bindl & Team

Landgold Straußenei

Straußeneier aus österreichischer Produktion
1 Straußenei mit ca. 1,4 kg entspricht ca. 22
Hühnereiern



Ihre Vorteile:

- lange haltbar (bis zu 60 Tage)
- harte Schale
- sehr guter Geschmack
- weniger Cholesterin als Hühnereier
- keine Laktose

[Jetzt bestellen....](#)

Anleitung zum Öffnen eines Straußeneies



Utensilien:

Bohrmaschine

Strohalm

2 Personen

Lungenkapazität

1. Eine:r hält das Straußenei mit der spitzeren Seite nach oben. Man kann die oberste Stelle mit einem kleinen Kreuz markieren.
2. An der markierten Stelle mit einer Bohrmaschine vorsichtig ein kleines Loch bohren. Wir empfehlen einen Holzbohrer von 8 mm.
3. Einen Strohalm mit der langen Seite in das Bohrloch schieben. Das Ei verkehrt herum über eine Schüssel halten und kräftig in den Strohalm pusten. Die Luft sollte Eigelb und Eiweiß aus dem Ei drücken.

Rezept Eierspeise vom Straußenei



Zutaten für 8 Portionen

- 1 Stk. Straußenei
- 2 Stk. Zwiebel
- 1,5 TL Salz
- 6 EL Butter
- 8 Prisen Pfeffer (frisch gerieben)

Zubereitung:

Das ausgeblasene und aufgefangene Straußenei salzen und grob verquirlen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin langsam goldgelb rösten. Nun die Eiermasse zu den Zwiebeln hinzufügen und unter oftmaligem Wenden und Schieben stocken lassen. Mit frisch geschrotetem Pfeffer aus der Mühle in der Pfanne servieren und nach Belieben mit frischer Petersilie und Tomaten garnieren.

Guten Appetit!

Die Produktfamilie

Unser Schwerpunkt liegt nach wie vor bei Frischeiern und Eiprodukten, dennoch wird unser Warenkorb ständig erweitert und an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst; wobei wir allergrößten Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität legen und uns das Tierwohl sehr am Herzen liegt.

Durch unsere gute Lage und optimale Logistik, werden 80 % aller Kunden in Österreich innerhalb 24 Stunden beliefert; weil's frisch einfach besser schmeckt!

QUALITÄT wird großgeschrieben! Zertifikate über unsere Produkte bzw. über die Kontrolle der Produkte stellen wir gerne auf Anfrage zur Verfügung.



QUALITÄT wird bei uns großgeschrieben! Zertifikate über unsere Produkte bzw. über die Kontrolle der Produkte stellen wir gerne auf Anfrage zur Verfügung.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern auf unserer Website. Bestellungen richten Sie bitte wie gewohnt an bestellung@landgold-fresh.at

[Zur Website](#)



Folgen Sie uns auf
Facebook

Empfehlen Sie gerne unseren Newsletter
weiter

[hier anmelden](#)

Landgold Fresh GmbH • Fliedergasse 4 • A-4551 Ried/Traunkreis
T: 07588 - 20079 • E: office@landgold-fresh.at • www.landgold-fresh.at

[Vom Newsletter abmelden](#)