

Tojásmustra



Standard vagy prémium

Jelenleg közel 20-25-féle tojás van az üzletek polcain. Egyre nehezebb a laikus számára az eligazodás, hiszen a standard tojásokon felül megjelentek a prémium változatok is. Az extra sárga tojásnak szebb a sárgája, a mélyalmos tojás állatbarát tartásból származik, az E-vitaminos tojás ötször-hatszor több E-vitamint tartalmaz, mint a normál tojás, az omega tojás telítetlen zsírsavakban gazdag...

Tojásinfó, avagy mit keressünk a dobozon:

- minőségmegőrzési idő
- tojások mérete és származása
- prémium termékeknel egyéb fontos információk is lehetnek a dobozon a tojás eltérő beltartalmára vonatkozóan
- szerepelhetnek védjegyek, mint pl. az Állatbarát Magyar Tojás védjegy

Eltarthatóság, fogyaszthatóság

A tojás hivatalosan 28 napig tartható el a megtojástól számítva. A gyakorlatban azonban ennél sokkal hosszabb ideig is megőrzi minőségét, ha megfelelően van tárolva. A legoptimálisabb tárolás az 5-8 °C, de minél alacsonyabb hőmérsékleten tároljuk, annál tovább megőrzi minőségét, akár 2-3 hónapig is. A tárolás alatt fontos tényező a páratartalom, ugyanis a tojás kiszáradhat a méshéj pórusain keresztül, ilyenkor megnő a légkamra nagysága.



Újdonság: Állatbarát Magyar Tojás

A tudatos fogyasztók igényeinek és az EU előírásainak megfelelően a Farm Tojás Kft. létrehozta az Állatbarát Magyar Tojás-programot. Itt a tyúkok nincsenek ketrecbe zárva, az istállóban szabadon mozoghatnak, szalmában kapirgálhatnak, röpködhetnek és fészkekbe tojnak. A Magyar Állatbarát Tojás védjeggyel ellátott tojások csak és kizárólag hazai és állatbarát tartásban tartott tyúkoktól származhatnak, szalmonellamentesek, és a termelés, tojáskezelés magas higiéniai körülmények között történik.

Fontos!

Ha a dobozban törött és szennyezett tojások vannak, vagy maga a doboz is szennyezett, akkor ez mindenképpen gyengébb minőségű, ne vásároljuk meg!

Tipp!

Ha nagyon szép süteményeket szeretnénk sütni, válasszuk az extra sárga tojásokat, amely terméket a Farm Tojás Kft. fejlesztette ki. Megfelelő összetételű takarmány etetésével érték el, hogy a tojás sárgája szép narancsszínű legyen.

Szakértőnk:

Dr. Kertész Tamás

Farm Tojás Kft., ügyvezető, www.farmtojas.hu
zsococco