1013-8

Die gekochten Eier im Wasserbad warm halten.

Die Eierfarben in 150 ml kochendem Wasser und 2-3 EL Essig auflösen. Die Eier einzeln hineingeben und bis zur gewünschten Färbung in der Farblösung belassen. Die Eier anschließend trocknen lassen und eventuell mit Speiseöl abreiben, damit sie einen schönen Glanz bekommen.

Zutaten Farben:

Rot: Azorubin E122; Salz

Gelb:-Tartrazin Е102; Salz

Grün: Tartrazin Е102, Brillant blau E133; Salz

Blau: Brillant blau E133; Salz

Mindestens haltbar bis: 2 Jahre nach Bestellung

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

Keep the boiled eggs in warm water.

Dissolve the dyes separately in 150 ml hot water and add 2-3 tablespoons of vinegar. Immerse the eggs one by one in the solution until reaching the desired color. Dry and rub the eggs with cooking oil to give them a soft shine.

Ingredients colorants:

red - colorants: carmoisine E122; salt

yellow – colorants:-tartrazine Е102; salt

green – colorants: tartrazine Е102, brilliant blue E133; salt

blue - colorants: brilliant blue E133; salt

Best before: 2 years after order

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

Garder les œufs au chaud au bain-marie.

Diluer les colorants avec 150 ml d’eau bouillante et 2-3 cuillères de vinaigre. Mettre les œuf l’un après l’autre dans le liquide coloré et laisser jusqu’à obtenir la couleur désirée. Ensuite laisser tiédir et sécher et frotter éventuellement avec de l’huile alimentaire pour en donner du brilliant.

Ingrédients colorants: jaune E102, rouge E122, bleu E133, vert E102 et E133, sel.

Date limite d’utilisation optimale : 2 ans après la commande

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville