EiVita – Österreichisches Trockeneipulver, natürlich herkunftsgesichert www.eivita.at

Die EiVita Austria KG, Österreichs erste und einzige Ei-Aufschlaganlage samt Pasteurisierung und Trocknung, geht ab April 2013 in der Steiermark in Produktion.

Mag. Andreas Hütter
Geschäftsführer EiVita

Mit EiVita Austria KG (Schwesterunternehmen der Gnaser Frischeiproduktions GmbH), wurde eine notwendige Investition getätigt, um den Hygiene- als auch Wertschöpfungskreislauf vom produzierenden österreichischen Bauern über die Packstelle, bis zum Konsumenten mit herkunftsgesicherten Eiprodukten zu erweitern und zu schließen.

Mit der HG-Produktion von ausschließlich österreichischem Vollei-, Eigelb- und Eiweißpulver wird man den Anforderungen, Wünschen, der Verantwortung der Lebensmittelindustrie und somit der KonsumentenInnen gerecht.

Der Lebensmittelhandel, aber auch die verarbeitende Industrie, verlangen letztlich im Auftrag der KonsumentenInnen, immer mehr Sicherheiten. Daher haben wir uns auch für die HG-Zertifizierung entschieden, welche Transparenz und Sicherheit bietet.

EiVita wird zur Verarbeitung ausschließlich österreichische, gentechnikfrei produzierte und HG-konform zertifizierte Eier verarbeiten. EiVita verarbeitet pro Jahr ca. 120 Mio. österreichische Schaleneier aus Biofreiland-, Freiland- und Bodenhaltungseier. Das sind rund 1500 Tonnen Trockenei und deckt damit ca. 55% des österreichischen Bedarfs (Statistik Austria 2010).

v.l.n.r.: **Ing. Mag. (FH) Josef Ritt, Mag. Andreas Hütter, Gabriele Gutmann-Etl**
bei der HG-Vertragsunterzeichnung

Die leistungsstarke Anlage arbeitet hierzu 24 Stunden am Tag. Neben Schaffung von neuen Arbeitsplätzen kann letztlich über die Verwertung von heimischen Eiern als länger haltbares Trockeneipulver (18-24 Monate haltbar) besonders in Zeiten der Überproduktion, eine klar darstellbare Steigerung der Wertschöpfung für die Österreichischen Legehennenhalter aber ebenso für die heimischen Eiervermarkter erzielt werden.