



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Quiche

featuring Eggstend 300

Formula - no starch	% by Weight
Liquid Whole Egg	14.48
Water	10.86
Liquid Whole Milk	48.26
Salt	0.43
Pepper	0.15
Eggstend 300	3.62
Shredded Cheddar Cheese	22.20
Total	100.00

Procedure

- Place eggs in a table top mixer and beat on high speed for 2 minutes.
- Add water, milk, **Eggstend 300**, salt and pepper and mix on medium for 2 minutes.
- Add cheese to slurry and mix on low until evenly dispersed.
- Pour 27-30 grams of mixture into tart shells or 500 grams into an 8" pie crust.
- Bake at 350°F for 45-60 minutes depending on size. Remove from oven and serve hot.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

BULLETIN # 29
Version # 2.0

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Quiche

Control

Formula	% by Weight
Liquid Whole Egg	28.96
Liquid Whole Milk	48.26
Salt	.43
Pepper	.15
Shredded Cheddar Cheese	22.20
Total	100.00

Procedure

- Place eggs in a table top mixer and beat on high speed for 2 minutes.
- Add milk, salt and pepper and mix on medium for 2 minutes.
- Add cheese to slurry and mix on low until evenly dispersed.
- Pour 27-30 grams of mixture into tart shells or 500 grams into an 8" pie crust.
- Bake at 350°F for 45-60 minutes depending on size. Remove from oven and serve hot.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.