

Image not found or type unknown



22.12 2021

Datomerking av egg

Alle Prior eggekartonger er merket med teksten «Best før (dato), men ikke dårlig etter». Dette gjør vi fordi vi vet at eggene våre har vesentlig lenger holdbarhet enn det som står stemplet på pakken.



Datomerking av egg

Datomerkingen på egget er satt til å være 28 dager fra verping. Men dersom eggeskallet er helt og eggene oppbevares kjølig kan de fint holde seg godt opp mot 4 måneder.

Det som skjer med egget dersom det begynner å bli for gammelt er at luftlommen som er i den butte enden av egget vil blir større fordi egget begynner å tørke inn. Dersom du putter et slikt egg i vann vil det etter hvert flyte pga den forstørrede luftlommen. Det vil ikke dermed si at det er for gammelt til å brukes! Kjerringrådet om å teste egget ved å putte det i et glass vann er derfor ikke til å stole på. Et egg som har begynt å tørke inn er ikke nødvendigvis det du ønsker å koke til frokost, men til eggeretter eller baking kan det fint brukes.

Norske egg i særstilling

Årsaken til at vi ikke bare kan forlenge holdbarheten ligger i at vi er underlagt strenge EU-regler når det gjelder egg, mens vi på andre matvarer kan bestemme holdbarhetsdatoen selv. Den korte holdbarheten er satt fordi mange land i EU sliter med salmonella i eggene sine. Dette problemet har vi heldigvis ikke i Norge, og dermed blir den korte holdbarhetsdatoen dessverre misvisende.

Forskjell på «Siste forbruksdag» og «Best før»

Det er to vanlige måter å merke utgått dato på. «Siste forbruksdag» og «Best før». Forskjellen er at du ved å spise mat som er utgått på dato, og som er merket «Best før», kun risikerer en dårligere kvalitet. Mens det kan medføre helserisiko dersom du gjør det samme med et produkt merket «Siste forbruksdag». Uansett er dette en enkel regel å følge – se, lukt, smak.

Redusert matsvinn

Egg er det perfekte middelet til å redusere matsvinn på andre produkter. Samle sammen rester fra kjøleskapet og lag en deilig omelett eller pai. Gode oppskrifter finner du [her](#).

Dersom du allikevel skulle ha for mange egg er et godt råd er å fryse eggene. Kakk eggene, visp sammen og legg de i en tett boks eller pose før du fryser de. Eller frys plomme og hvite hver for seg. Egenskapene til egget opprettholdes etter frysing.

Les også

[Prior norsk fôr gir kyllingen lavere klimaavtrykk](#)

[Prior øker andelen erter, åkerbønner, raps og andre norske proteinråvarer i norsk kyllingfôr i tråd med målsettingen om enda mer bærekraftig norsk fôr. 2 millioner kyllinger har testet ut det nye...](#)

[Artikkel](#)

[Trivselstiltak for frittgående høner som legger Prioregg](#)

[Artikkel](#)

Prior leverer trygg mat

Artikkel

Bærekraftig kjøtt gir bærekraftig mat

Artikkel

Kyllingkjøtt fra Prior nå i klimasmart kartong

Artikkel