

Sie sind wieder da: **Unsere Bunte** – und so werden sie gefärbt:



Hier werden die rohen Eier in den Dampfgerar gepackt und kommen hier gekocht wieder zum Vorschein. Durch das Garen im Dampf kommt kein Wasser in die Luftkammer und die Eier sind länger haltbar.




Anschließend kullern die gekochten Eier über Farbwalzen und werden -bunt marmoriert- weiter in den Trockenschrank gefördert.



Nun werden die bunten Eier auf 30er Lagen gesetzt und können für den Heimweg verpackt werden.

Wir sind bei dem ganzen Färbevorgang dabei und können Ihnen so garantieren,

dass Sie beim Verzehr **unserer Bunt**en auch wirklich ein Ei von  **Zeller's Bauernhof** genießen.

Ihre Familien Frank und Georg Zeller