

# Nostalgie Eierfarbe

## Zum Kalt- und Heißfärben!

**D Gebrauchsanleitung:** Lösen Sie die Eierfarbe in ¼ Liter (250 ml) heißem oder kaltem Wasser mit 2 Esslöffel Essig vollständig auf. Färben Sie die gekochten Eier möglichst noch in heißem Zustand bis zur gewünschten Farbtiefe darin (etwa 4-6 Minuten). Nachdem Sie die gefärbten Eier auf Küchenpapier getrocknet haben, erreichen Sie durch einreiben mit Fett einen leuchtenden Glanz.

*Nach einem Rezept aus über 140 Jahren Erfahrung!*

## Couleurs nostalgiques pour vos oeufs de Pâque

### Pour une coloration à chaud et à froid!

**F Mode d'emploi :** Diluez complètement la couleur dans ¼ de litre d'eau froide ou chaude (250 ml) avec 2 cuillerées de vinaigre. Colorez, si possible, les oeufs durs lorsqu'ils sont encore chauds jusqu'à obtenir l'intensité de couleur souhaitée (environ 4 à 6 minutes). Après avoir séché les oeufs colorés sur du papier de cuisine, vous les ferez briller en les enduisant de graisse.

*Une recette d'antan fière de 140 ans d'expérience!*

## Memory Lane Egg Dyes

### To dye in cold and hot water!

**GB Instructions for use:** Dissolve the dye completely in quarter of a litre (250 ml) hot or cold water to which two tablespoons of vinegar have been added. Immerse the hard-boiled eggs (if possible whilst they are still hot) into the dye solution and leave until they have reached the shade of dye you require (about 4 to 6 minutes). Leave to dry on kitchen paper. Rub with fat for a shiny finish.

*From an old recipe and 140 years of experience!*

## Colori nostalgici per uova

### Per la colorazione a caldo e a freddo!

**I Istruzioni per l'uso:** Sciogliere del tutto il colore per uova in un ¼ di litro (250 ml) di acqua calda o fredda aggiungendovi 2 cucchiari di aceto. Colorare le uova bollite immergendole se possibile ancora calde nel colore fino al raggiungimento della tonalità desiderata (occorreranno circa 4-6 minuti). Dopo aver asciugato le uova colorate utilizzando della carta da cucina, per ottenere una finitura brillante sarà sufficiente spalmare con un po' di grasso.

*Da un'antica ricetta con 140 anni di esperienza!*

**Zutaten/Ingrédients/Ingredients/Ingredienti:** Zucker/sucre/sugar/zucchero; Farbstoffe/colorant/colour/coloranti: E 104, E 132, E 122, E 124, E 110.

**Inhalt:** je 4 g Eierfarbe, gelb, rot, grün, blau

**Contenu :** 4 g de chaque colorant jaune, rouge, vert, bleu

**Contents:** 4 x 4 g egg dyes, yellow, red, green, blue

**Contenuto:** colori per uova da 4 g., giallo, rosso, verde, blu



Ungeöffnet mindestens haltbar bis:  
Fermé, conservation minimum jusqu'au :  
If unopened, use by:  
A confezione chiusa da consumarsi  
preferibilmente entro il:



Art. 60096

**BRAUNS  
HEITMANN**



Brauns-Heitmann GmbH & Co.KG  
Luetkefeld 15 · D-34414 Warburg  
Tel. 05641/950

[www.heitmann-eierfarben.de](http://www.heitmann-eierfarben.de)



OF 60096 4180 P