



Gourmand,
traditionnel & naturel

L'ŒUF POCHÉ DES CHEFS



PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Une exclusivité Ovoteam !
Poché dans un bain d'eau chaude,
l'œuf prend un aspect artisanal digne
d'un restaurant traditionnel.



QUALITÉS GUSTATIVES ✓ Exclusives

Tout le goût naturel de l'œuf.
Jaune coulant garanti.



MISE EN ŒUVRE ✓ Facile

Poche micro onnable.



Four mixte 110°C / 60% vapeur
8 min.



Four vapeur 100°C
5 min.



Four micro-onde 600W
1 œuf : 30 sec.



Immersion 70°
16 min.



NUTRITION

Un produit sans conservateur et sans saumure
(eau légèrement salée).



MODES D'ÉLEVAGE

Les œufs extra frais rigoureusement
sélectionnés issus de poules élevées
en plein air.



CONDITIONNEMENT

Un conditionnement en poche multipor-
tions vous permettant l'utilisation des produits au fur
et à mesure de vos préparations.
Une haute sécurité bactériologique est
assurée grâce à une pasteurisation effectuée
directement dans l'emballage.



Facilité d'utilisation



Prêt à l'emploi

Pratique

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100g)

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	589 KJ / 142 KCAL
MATIÈRES GRASSES	10 g
dont acides gras saturés	3,3 g
GLUCIDES	0,9 g
dont sucres	0,9 g
PROTÉINES	12 g
SEL	0,3 g

DONNÉES LOGISTIQUES

CODE PRODUIT	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLC
8833	POCHES DE 5	4	30 JOURS
8837		8	30 JOURS