



Pas simplement
au petit déjeuner !

LES ŒUFS BROUILLÉS



PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Rapide et facile à mettre en œuvre directement dans l'emballage.



QUALITÉS GUSTATIVES ✓ Onctueux

Une texture onctueuse et fondante.
Un goût authentique de l'œuf.



MISE EN ŒUVRE ✓ Facile

Réchauffage en barquette complète percée :

Barq. de 500g Barquette de 1kg



Four mixte 110°C / 60% vapeur
16 min. 24 min.



Four vapeur 100°C
14 min. 22 min.



Four micro-onde 600W
Portion de 100g : 1 min. 15



Immersion 70°
35 min. 53 min.



MODES D'ÉLEVAGE

Des œufs extra frais rigoureusement sélectionnés.



CONDITIONNEMENT

Les barquettes des œufs brouillés Ovoteam sont recyclables. Deux conditionnements proposés en barquette thermoformée ou en sachet (1 kg, 500 g) pour s'adapter à vos besoins et modes d'utilisation.



Facilité d'utilisation



Prêt à l'emploi

Pratique

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100g)

VALEURS ÉNERGÉTIQUES 540 KJ / 129 KCAL

MATIÈRES GRASSES	7,8 g
dont acides gras saturés	2,1 g
GLUCIDES	4,9 g
dont sucres	3 g
PROTÉINES	9,9 g
SEL	0,8 g

Cuisson et remise en température sans matière grasse.

DONNÉES LOGISTIQUES

INTITULÉ PRODUIT	CODE	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLC
ŒUFS BROUILLÉS	8223	BARQUETTE DE 500 G	8	28 JOURS
	8236	BARQUETTE DE 1 KG	4	28 JOURS
ŒUFS BROUILLÉS SANS SEL AJOUTÉ	8235	BARQUETTE DE 1 KG	4	28 JOURS
ŒUFS BROUILLÉS PLEIN AIR	8224	BARQUETTE DE 500 G	8	28 JOURS
ŒUFS BROUILLÉS À LA CRÈME PLEIN AIR	9101	SACHET DE 1 KG	6	42 JOURS

ÉLEVAGE PLEIN AIR

02 97 27 48 27

www.ovoteam.net

Vous inspirer le meilleur de l'œuf