



# L'ŒUF POCHÉ TRADITIONNEL FRAIS

## UNE TOUCHE CRÉATIVE ET ÉLÉGANTE



### PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Les œufs pochés traditionnels sont conditionnés dans un seau en quantité importante. Le vrai plus de ce conditionnement ? En plus de protéger le produit, il offre une conservation optimale des œufs non utilisés après ouverture.



### QUALITÉS GUSTATIVES ✓ Savoureuses

Des œufs frais pochés avec un jaune coulant garanti. Son pochage traditionnel dans un bain d'eau chaude lui offre une forme artisanale et authentique.



### CONDITIONNEMENT ✓ Pratique

Conditionnement en seau.

CODE PRODUIT	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLC
8268	SEAU	75 ŒUFS POCHÉS	35 JOURS
8275	SEAU	24 ŒUFS POCHÉS	35 JOURS
8029	SEAU	24 ŒUFS POCHÉS BIO	35 JOURS
8421	SEAU	75 ŒUFS POCHÉS PLEIN AIR	35 JOURS



ÉLEVAGE PLEIN AIR



### MISE EN ŒUVRE ✓ Facile

Les œufs pochés ont un jaune coulant. Pour les réchauffer sans recuire le jaune.



**Au four mixte (air pulsé + vapeur) :**  
1 min. à 100°C



**Au bain-marie :**  
20 min. à 3 h  
(service buffet) à 60°C



**Au micro-onde :**  
30 sec. à 500 W



### SÉCURITÉ ✓ Optimale

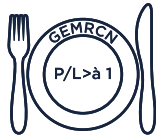
Des œufs frais rigoureusement sélectionnés. Le liquide de couverture dans lequel sont réservés les œufs pochés assure la conservation des œufs non utilisés à l'ouverture du seau.



## NUTRITION

La cuisson de l'œuf poché traditionnel permet de maintenir ses qualités nutritionnelles.

VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES (MOYENNES 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	12,0 g
SEL	0,3 g



Un produit conforme aux recommandations du GEMRCN.



## DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les seaux Ovoteam sont recyclables.

