



**OVO
TEAM**

La découverte
d'une nouvelle texture
inédite

L'ŒUF CONFIT PLEIN AIR



PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Une exclusivité Ovoteam ! Texture Inédite ! Prêts à être dégustés (sans rinçage) les œufs confits apporteront une touche d'originalité aux préparations et sublimeront salades, sandwiches, burgers, ou encore ramen...



QUALITÉS GUSTATIVES ✓ Exclusives

Une texture inédite, crémeuse et fondante. Une belle couleur jaune orangée.



MISE EN ŒUVRE ✓ Facile

Les œufs confits ont une texture crémeuse et fondante. Pour les réchauffer sans recuire le jaune :



Four mixte 110°C / 60% vapeur
7 min.



Four vapeur 100°C
4 min. 30



Four micro-onde 600W
1 œuf : 30 sec.



Immersion 70°
20 min.



NUTRITION

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



MODES D'ÉLEVAGE

Les œufs confits sont issus de poules élevées en plein air.



CONDITIONNEMENT

Son conditionnement en plaque (8 œufs) permet une facilité d'utilisation et la possibilité de démouler chaque œuf de manière individuelle selon votre besoin. Ils présentent une haute sécurité bactériologique car ils sont cuits sous vide, dans leur emballage.



**ÉLEVAGE
PLEIN AIR**



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
10396	PLAQUE DE 8	3	35 JOURS