



Pas simplement
au petit déjeuner !

LES ŒUFS BROUILLÉS



PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Rapides et faciles 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.



ÉLEVAGE
PLEIN AIR



Facilité d'utilisation



Prêt à l'emploi

Pratique



VALEURS NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100g)

	ŒUFS BROUILLÉS	SANS SEL AJOUTÉ	À LA CRÈME
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	514 KJ / 123 KCAL	514 KJ / 123 KCAL	538 KJ / 129 KCAL
MATIÈRES GRASSES	7,4 g	7,4 g	9 g
dont acides gras saturés	2,4 g	2,4 g	2,8 g
GLUCIDES	4,8 g	4,8 g	1 g
dont sucres	2,8 g	2,8 g	1 g
PROTÉINES	9,3 g	9,3 g	11 g
SEL	0,73 g	0,28 g	0,95 g

DONNÉES LOGISTIQUES

INTITULÉ PRODUIT	CODE	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLC
ŒUFS BROUILLÉS	10079	BARQUETTE DE 500 G	8	
ŒUFS BROUILLÉS	10076	BARQUETTE DE 1 KG	4	
ŒUFS BROUILLÉS SANS SEL AJOUTÉ	10077	BARQUETTE DE 1 KG	4	28 JOURS
ŒUFS BROUILLÉS PLEIN AIR	10083	BARQUETTE DE 500 G	8	
ŒUFS BROUILLÉS À LA CRÈME PLEIN AIR	10075	SACHET DE 1 KG	6	42 JOURS

ÉLEVAGE
PLEIN AIR