



Gourmand,  
traditionnel & naturel

# BLANCS D'ŒUFS EN NEIGE



## PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Une texture légère et juste assez ferme pour flotter sur son lit de caramel et assurer une découpe facile et un dressage personnalisé. Environ 8 à 12 portions par barquette.



## QUALITÉS GUSTATIVES ✓ Fondantes

Des blancs légèrement sucrés battus en neige et accompagnés d'un délicieux caramel pour un résultat fondant et généreux.

Le petit plus ? Personnaliser ce dessert pour le rendre unique ! Avec une crème anglaise, une sauce au chocolat, un topping d'amandes effilées ou encore des pralines roses... Ils s'adaptent parfaitement à votre créativité.



## MISE EN ŒUVRE ✓ Facile

Faciles et rapides à servir ! Prêts à l'emploi et pratiques à découper, les blancs en neige peuvent être servis directement avec leur nappage caramel ou personnalisés selon l'envie du chef.



## NUTRITION

Un produit sans conservateur.



## MODES D'ÉLEVAGE

Des œufs rigoureusement sélectionnés.



## CONDITIONNEMENT

Les barquettes des blancs d'œufs en neige Ovoteam sont recyclables. La cuisson du produit est réalisée dans son emballage pour une haute sécurité bactériologique.



Facilité d'utilisation



Prêt à l'emploi

Pratique



### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100g)

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	527 KJ / 124 KCAL
MATIÈRES GRASSES	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
GLUCIDES	23 g
dont sucres	23 g
PROTÉINES	8,2 g
SEL	0,3 g

### DONNÉES LOGISTIQUES

CODE PRODUIT	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLC
10516	BARQUETTE DE 300 G	6	35 JOURS