



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