



Gourmand,
traditionnel & naturel

L'ŒUF POCHÉ DES CHEFS



ÉLEVAGE
PLEIN AIR



Facilité d'utilisation

Prêt à l'emploi

Pratique



VALEURS NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100g)

VALEURS ÉNERGÉTIQUES 575 KJ / 138 KCAL

MATIÈRES GRASSES	9,47 g
dont acides gras saturés	2,99 g
GLUCIDES	0,71 g
dont sucres	0,37 g
PROTÉINES	12,5 g
SEL	0,4 g

DONNÉES LOGISTIQUES

CODE PRODUIT	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLC
10388	POCHES DE 5	8	30 JOURS
10387		4	30 JOURS



PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Une exclusivité Ovoteam ! Poché dans un bain d'eau chaude, l'œuf prend un aspect artisanal digne d'un restaurant traditionnel.



QUALITÉS GUSTATIVES ✓ Exclusives

Tout le goût naturel de l'œuf.
Jaune coulant garanti.



MISE EN ŒUVRE ✓ Facile

Poche micro ondale.



Four mixte 110°C / 60% vapeur
8 min.



Four vapeur 100°C
5 min.



Four micro-onde 600W
1 œuf : 30 sec.



Immersion 70°
16 min.



NUTRITION

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



MODES D'ÉLEVAGE

Les œufs extra frais rigoureusement sélectionnés issus de poules élevées en plein air.



CONDITIONNEMENT

Un conditionnement en poche multiportions vous permettant l'utilisation des produits au fur et à mesure de vos préparations.
Une haute sécurité bactériologique est assurée grâce à une pasteurisation effectuée directement dans l'emballage.