



**OVO
TEAM**

Une touche créative
et élégante

L'ŒUF POCHÉ TRADITIONNEL



PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Les œufs pochés traditionnels sont cuits dans un bain d'eau chaude, ce qui leur offre une forme artisanale et authentique.

Les œufs pochés traditionnels sont conditionnés enseau. En plus de protéger le produit, il permet une conservation optimale des œufs non utilisés après ouverture.



QUALITÉS GUSTATIVES

Des œufs frais pochés avec un jaune coulant garanti.



MISE EN ŒUVRE

Les œufs pochés ont un jaune coulant. Pour les réchauffer sans recuire le jaune :



Four vapeur 100°C
4 min. 30



Four micro-onde 600W
1 œuf : 30 sec.



Immersion 70°
7 min.



MODES D'ÉLEVAGE

Des œufs frais rigoureusement sélectionnés.



CONDITIONNEMENT

Conditionnement en seaux recyclables. Le liquide de couverture dans lequel sont réservés les œufs pochés assure la conservation des œufs non utilisés à l'ouverture du seau.



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	DL
10381	SEAU DE 75	1	35 JOURS
10382	SEAU DE 24	1	35 JOURS
10383	SEAU DE 24	1	28 JOURS
10385	SEAU DE 75	1	35 JOURS