



REMISE EN TEMPÉRATURE

	Conditionnement	Conservation	Four Micro-ondes 600W	Four mixte 110°C/60% vapeur	Four vapeur 100°C	Immersion 70°C	Chariot Ergelec Electrocalorique	Merrychef 250°C/100% Micro-ondes 60% Ventilation
OMELETTES NATURES	Barquette de 8 pièces - 70 g	+4°C à consommer dans les 48H suivant l'ouverture	1 portion : 1 min 30 2 portions : 2 min 20	15 min	15 min		Cycle de 50 min	45 sec
	Barquette de 8 pièces - 90 g		1 portion : 2 min 2 portions : 2 min 30	21 min	21 min	50 sec		
	Barquette de 8 pièces - 135 g		1 portion : 3 min 2 portions : 4 min	30 min	30 min	1 min 10		
OMELETTES BOURSIN®	Barquette de 8 pièces - 90 g	+4°C à consommer dans les 48H suivant l'ouverture		21 min	22 min		Cycle de 50 min	50 sec
	Barquette de 8 pièces - 135 g			30 min	32 min	1 min 10		
ŒUFS BROUILLÉS	Barquette de 500 g	+4°C à consommer dans les 48H suivant l'ouverture	Portion de 100g : 1 min 15	16 min	14 min	35 min		
	Barquette de 1 kg			24 min	22 min	53 min		
ŒUFS POCHÉS DES CHEFS	Poche de 5 œufs	+4°C à consommer dans les 24H suivant l'ouverture	1 œuf : 30 sec	8 min	5 min	16 min		
ŒUFS POCHÉS TRADITIONNELS	Seau de 24 ou 75 pièces	Bien refermer le seau, les œufs peuvent être conservés dans la saumure jusqu'à la fin de DLC, entre 0 et +4°C.	1 œuf : 30 sec		4 min 30	7 min		
ŒUFS CONFITS	Plaque de 8 œufs	+4°C à consommer dans les 24H suivant l'ouverture	1 œuf : 30 sec	7 min	4 min 30	20 min		
ŒUFS DURS	43/53G poche de 10/50 pièces	+4°C à consommer dans les 24H suivant l'ouverture			15 min	40 min		
	53/63G poche de 10/50 pièces				16 min	45 min		

