



L'œuf à la coque
sans coquille

COQU'ŒUF



PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Un produit 100 % œuf, élaboré avec des œufs rigoureusement sélectionnés. Ce produit est garanti sans coquille, conditionné dans un coquetier blanc operculé.



QUALITÉS GUSTATIVES ✓ Exclusives

Le goût authentique d'un œuf à la coque. Jaune coulant garanti. Saveurs préservées.



MISE EN ŒUVRE ✓ Facile

Réchauffage opercule fermé, plusieurs coquetiers à la fois. Plusieurs modes de remise en température possibles :



Four mixte (air pulsé + vapeur)
8 min. à 100°C

Réchauffage opercule fermé, plusieurs coquetiers à la fois
(Rappel : la coagulation du jaune se fait au-dessus de 63°C)



Au bain-marie :
20 min. à 3h à 60°C
sans altérer la texture du produit



NUTRITION

Haute sécurité bactériologique, grâce à une pasteurisation à cœur effectuée dans son emballage.

Le traitement thermique de notre produit permet une utilisation à moins de 63°C tout en étant en conformité avec l'arrêt du 21/12/2009 relatif au Paquet Hygiène. Sans conservateur.



CONDITIONNEMENT

Les coquetiers du Coq'œuf Ovoteam sont en polypropylène recyclable.



ÉLEVAGE
PLEIN AIR

Facilité d'utilisation



Pratique



Prêt à l'emploi



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	0,2 g

DONNÉES LOGISTIQUES

CODE PRODUIT	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLG
10736	COLIS DE 24	1	36 JOURS

Contactez le service commercial
02 96 32 07 99

www.ovoteam.net

Vous inspirer le meilleur de l'œuf