

Onctueuses

& fondantes PÉPITES **D'ŒUFS IQF***



PRODUIT / Pratique

Les pépites d'œufs IQF sont précuites et conditionnées avec la technologie Individual Quick Freezing.

Faciles à doser, elles permettent d'utiliser la quantité adaptée aux besoins et d'éviter le gaspillage.

Conditionnées sous forme de gouttes bien dissociées les unes des autres, sans relargage à la décongélation, les pépites d'œufs IQF s'incorporent parfaitement aux préparations surgelées ou fraiches : Poêlées, plats préparés, sauces, sandwichs et salades...



QUALITÉS GUSTATIVES

Une texture onctueuse et fondante.



MISE EN ŒUVRE Simple

Effectuer les mélanges en conservant les pépites d'œufs surgelées.



- Avec d'autres ingrédients surgelés (exemple : poêlées de légumes)
- Avec des ingrédients froids (exemples: lasagnes, gratins,...)

Pour le consommateur final :

Il est conseillé de réchauffer la préparation au microondes ou au four et d'éviter de trop mélanger après réchauffe pour conserver la texture des pépites.



MODE D'ÉLEVAGE

Les pépites d'œuf IQF existent en gamme standard, plein air et sans sel.



CONDITIONNEMENT

Pépites d'œuf IQF conditionnées en sachet PE et carton de 7kg ou de 10kg.

Possibilité de conditionner à la demande selon les volumes



| ÉLEVAGE PLEIN AIR | INTITULÉ PRODUIT | CODE | CONDITIONNEMENT | COLISAGE | DLC |
|----------------------|-------------------------------------|-------|-----------------|----------|------------|
| | PÉPITES D'ŒUFS IQF | 10085 | CARTON | 1 | 18 MOIS |
| | PÉPITES D'ŒUFS IQF PLEIN AIR | 10062 | | | |
| | PÉPITES D'ŒUFS IQF RÉDUIT EN SEL | 10086 | | | |

À conserver à -18°C



VALEURS NUTRITIONNELLES (movenne pour 100g)

| VALEGRS NOTRITIONNELLES (IIIOYEIIIIE POUI 1009) | | | | | |
|---|--------------------|--------------------|--|--|--|
| | | Réduit en sel | | | |
| VALEURS ÉNERGÉTIQUES | 514 KJ 123 KCAL | 514 KJ 123 KCAL | | | |
| MATIÈRES GRASSES dont acides gras saturés | 7,4 g 2,4 g | 7,4 g 2,4 g | | | |
| GLUCIDES dont sucres | 4,8 g 2,8 g | 4,8 g 2,8 g | | | |
| PROTÉINES | 9,3 g | 9,3 g | | | |
| SEL | 0,73 g | 0,28 g | | | |