



#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100g)

ŒUFS BROUILLÉS		SANS SEL AJOUTÉ	À LA CRÈME
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	514 KJ / 123 KCAL	514 KJ / 123 KCAL	538 KJ / 129 KCAL
MATIÈRES GRASSES dont acides gras saturés	7,4 g 2,4 g	7,4 g 2,4 g	9 g 2,8 g
GLUCIDES dont sucres	4,8 g 2,8 g	4,8 g 2,8 g	1 g 1 g
PROTÉINES	9,3 g	9,3 g	11 g
SEL	0,73 g	0,28 g	0,95 g

#### **DONNÉES LOGISTIQUES**

Γ	INTITULÉ PRODUIT	CODE	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLC
ŒUFS BROUILLÉS	10079	BARQUETTE DE 500 G	8		
	COFS BROUILLES	10076	BARQUETTE DE 1 KG	4	
	ŒUFS BROUILLÉS SANS SEL AJOUTÉ	10077	BARQUETTE DE 1 KG	4	28 JOURS
	ŒUFS BROUILLÉS PLEIN AIR	10083	BARQUETTE DE 500 G	8	
•	ŒUFS BROUILLÉS À LA CRÈME	10075	SACHET DE 1KG	6	42 JOURS



# **LES ŒUFS BROUILLÉS**



# PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Rapides et faciles à mettre en œuvre directement dans l'emballage.



# QUALITÉS GUSTATIVES / Onctueux

Une texture onctueuse et fondante. Un goût authentique de l'œuf.



Pratique

### MISE EN ŒUVRE / Facile

Barq.*	de 500g	de 1kg
0000	Faur mista	110°C / 60°/ vanous

16 min. 24 min.		Four mixte i	10°C / 60% vapeu	r
	555	16 min.	24 min.	

0	000	Four vapeur 10	no°C
	(A)	14 min.	22 min

[ <b>555</b> ]	Four micro-onde Portion de 100g : 1	600	W
	Portion de 100g:1	min.	15

£	Immersion 70°	
6	35 min.	53 min.





#### Four vapeur 80°C

15 min. puis mélangez à la fourchette et maintenir à 63°C au bain-marie.



## Four micro-onde 600W

3 fois 2 min. en mélangeant la poche à chaque fois. En fin de cycle, mélangez à la fourchette et maintenir à 63°C au bain-marie.

<sup>\*</sup>Réchauffage en barquette complète percée



#### **MODES D'ÉLEVAGE**

Des œufs extra frais rigoureusement sélectionnés.



#### CONDITIONNEMENT

Les barquettes des œufs brouillés Ovoteam sont recyclables. Deux conditionnements proposés en barquette thermoformée ou en sachet (1 kg, 500 g) pour s'adapter à vos besoins et modes d'utilisation.

