



# LES OEUFS BROUILLÉS



## Votre usage

Les oeufs brouillés répondent à l'attente des professionnels de la restauration (hôtels, collectivités, cuisines centrales, cafétérias, traiteurs).

## Notre produit

Les oeufs brouillés Servis'Oeuf sont élaborés avec des oeufs liquides produits et contrôlés par la Ferme Du Pré. Ils apportent aux professionnels: gain de temps, économie d'énergie, disponibilité et qualité. C'est un produit adapté à l'hôtellerie. Son utilisation est idéale pour les buffets de petit-déjeuners.

## Avantages Servis'Oeuf

- Oeufs pondus en France issus d'élevages adhérent à la charte sanitaire
- Utilisation fractionnable
- Goût authentique
- Emballage perdu correspondant aux normes alimentaires
- Traçabilité informatique
- Étiquette détachable pour suivi client
- Auto-contrôle en laboratoire des produits finis
- Respect des normes bactériologiques du paquet hygiène



## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G (à titre indicatif)

|  |             |
|--|-------------|
| Energie (kJoules)                                    | 684         |
| Energie (kcal)                                       | 165         |
| Matières grasses (g)<br>dont acides gras saturés (g) | 12.6<br>4.9 |
| Glucides (g)<br>dont sucres (g)                      | 0.9<br>0.9  |
| Protéines (g)  | 11.1        |
| Sel (g)  | 0.68        |



Œufs brouillés  
Poche de 1 kg

|               | POIDS NET | Standard | Plein air | DLC      |
|---------------|-----------|----------|-----------|----------|
| Poche de 1 kg | 1,0 kg    | X        | X         | 35 jours |

À conserver entre 0 et 4°C - À consommer rapidement après ouverture.

## EMBALLAGE

| Carton de 4 poches de 1 kg : | PaLETTE :         | Qté / palette :    | Poids net / palette : |
|------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|
| 37 x 25 x 7 cm               | 120 x 80 x 120 cm | 90 (9 x 10 étages) | 360 kg                |



Carton de 4 poches de 1 kg

| Mode de remise en température | T° du contenant ou puissance | Temps     | Remarques   |
|-------------------------------|------------------------------|-----------|---|
| Bain-marie                    | 60 ° C                       | 15 min    | La remise en température se fait en plongeant le sachet au bain-marie |
| Four vapeur                   | 60 ° C                       | 15 min    | Agiter après la cuisson pour homogénéiser                             |
| Micro-ondes                   | 600 W - MAX                  | 2 x 3 min | Malaxer la poche entre les 2 phases de réchauffage                    |

### Conseil de mise en oeuvre et de maintien en température:

#### Malaxer la poche avant de la vider dans le chafing-dish.

Service buffet : maintien à 50°C dans un chafing-dish électrique (réchaud électrique).

Suite à un réchauffage excessif, vous pouvez délayer un peu de crème dans les oeufs brouillés pour obtenir la texture souhaitée.