



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) dont acides gras saturés (g)	12.6 4.9
Glucides (g) dont sucres (g)	0.9 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	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 par le bouchon «brouilleur » 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.