



## L'ŒUF MIMOSA



### Votre usage

Le mimosa répond à l'attente des professionnels de la restauration (cafétérias, collectivités, cuisines centrales, fabrique de salades...).

### Notre produit

Le mimosa est élaboré avec des œufs durs, produits et contrôlés par la Ferme du Pré. Ils sont découpés, conditionnés et traités thermiquement. Il apporte aux professionnels : gain de temps, économie d'énergie, disponibilité et qualité.

### Avantages Servis'Œuf

- Œufs d'origine française issus d'élevages adhérant à la charte sanitaire
- Emballage perdu respectant les normes alimentaires
- Traçabilité informatique
- Étiquette détachable pour suivi client
- Auto-contrôle hebdomadaire en laboratoire des produits finis
- Respect des normes bactériologiques du paquet d'hygiène



## COMPOSITION

Œufs durs

Sel (sauf pour le 8x8 mm)

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

	Mimosa 8x8 mm	Mimosa 5x5 mm
Energie (Kcal)	134	134
Energie (Kjoules)	557	557
Matières grasses (g)	8,62	8,62
dont acides gras saturés (g)	2,85	2,85
Glucides (g)	0,52	0,52
dont sucres (g)	0,52	0,52
Protides (g)	13,5	13,5
Sodium (g)	0,12	0,26
Equivalent en sel (g)	0,3	0,64



Barquette de 600 g



Carton de 4 barquettes



Seau de 7,5 kg  
(cubage de 5x5 mm ou 8x8 mm)

EMBALLAGE	POIDS NET	DLC
Barquette	600 g	35 jours (0 à 4°C)
Seau	7,5 kg	35 jours (0 à 4°C)

DLC après ouverture : 48 heures

## CONDITIONNEMENT

Barquette de 600 g	Seau de 7,5 kg
Carton de 4 barquettes : 37x25x8,3 cm	HT : 25 cm Diam. : 27 cm
Palette : 120x80x100 cm	Palette : 120x80x120 cm
Qté par palette : 90 cartons (9x10 étages)	Palette : 52 seaux (13x4 étages)
Poids net / palette : 216 kg	Poids net / palette : 390 kg