



L'ŒUF MIMOSA



Votre usage

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

Notre produit

Le mimosa Servis'Oeuf 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'Oeuf

- Œufs pondus en France 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 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) dont acides gras saturés (g)	8,62 2,85	8,62 2,85
Glucides (g) dont sucres (g)	0,52 0,52	0,52 0,52
Protides (g)	13,5	13,5
Sodium (g)	0,12	0,26
Equivalent en sel (g)	0,3	0,64



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

	POIDS NET	DLC	STANDARD	PLEIN AIR
Seau	7,5 kg	35 jours	X	X

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

EMBALLAGE

Seau de 7,5 kg

Haut : 25 cm
Diam : 27 cm

Palette :
120 x 80 x 120 cm

Qté / Palette :
52 seaux (13 x 4 étages)

Poids net / palette :
390 kg