



LES ŒUFS DE CAILLE FRAIS OU DURS



Votre usage

Les œufs durs de caille répondent à l'attente des traiteurs et des professionnels de la restauration pour des présentations spécifiques.

Notre produit

Les œufs durs de caille sont conservés en saumure, ils préservent leur goût nature. Leur utilisation est idéale pour les buffets élaborés. Les œufs de caille frais sont conseillés pour les raclettes et cuisines raffinées.

Avantages Servis'Œuf

Œufs frais de caille

- Conservation dans un endroit frais à l'abri de la lumière

Œufs durs de caille

- Bel aspect, forme intacte
- Emballage perdu respectant les normes alimentaires
- Traçabilité informatique
- Étiquette détachable pour suivi client
- Contrôle mensuel en laboratoire sur produit fini
- Respect des normes bactériologiques du paquet hygiène



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G (à titre indicatif)

Energie (kJoules)	728
Energie (kcal)	176
Matières grasses (g) dont acides gras saturés (g)	13 4,6
Glucides (g) dont sucres (g)	0,9 0,2
Protéines (g)	13,2
Sodium (g)	0,14
Equivalent en sel (g)	0,35



Boîte de 18 œufs frais

Œufs frais de caille

EMBALLAGE	CALIBRE	DCR	POIDS NET
Boîte de 18	10 / 15 g	60 jours	180 g

CONDITIONNEMENT

Présentoir de 6 boîtes de 18	24 x 20 x 14,5 cm
------------------------------	-------------------



Présentoir de 6 boîtes d'œufs frais

Œufs durs de caille

EMBALLAGE	CALIBRE	DLC	POIDS NET
Seau 100	10 / 15 g	28 jours (0 à 4° C)	1 000 g

CONDITIONNEMENT

Seau de 100 œufs durs	Diam. 17 cm - HT 15 cm
-----------------------	------------------------



Seau de 100 œufs durs de caille