



LES ŒUFS POCHÉS



Votre usage

Les œufs pochés répondent à l'attente des collectivités, cuisines centrales, cafétérias, bouchers, charcutiers, traiteurs, fabricants de salades et restauration traditionnelle.

Notre produit

Les œufs pochés Servis'Œuf sont des œufs provenant d'élevages contrôlés. Ils apportent aux professionnels : gain de temps, économie d'énergie, disponibilité et qualité. C'est un produit adapté à la cuisine d'assemblage. Son utilisation est idéale pour les entrées, les salades composées, les aspics et les plats chauds cuisinés.

Avantages Servis'Œuf

- Œufs d'origine française issus d'élevages adhérent à la charte sanitaire
- Ramassage des œufs 6 jours / 7
- Qualité Extra-Frais
- Blanc coagulé, jaune crémeux à liquide
- Emballage perdu correspondant aux normes alimentaires
- Marquage individuel sur chaque œuf
- Traçabilité informatique
- Étiquette détachable pour suivi client
- Auto-contrôle pour chaque lot en laboratoire des produits finis
- Respect des normes bactériologiques du paquet hygiène



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G (à titre indicatif)

Energie (kJoules)	575
Energie (kcal)	138
Matières grasses (g) dont acides gras saturés (g)	9,5 3,0
Glucides (g) dont sucres (g)	0,7 0,4
Protéines (g)	12,5
Sodium (g)	0,08
Equivalent en sel (g)	0,20



Œufs pochés moulés
Plaques de 8 œufs

	POIDS NET	Standard	Plein air	DLC
Pochés moulés Carton de 48	1,920 kg	X	X	35 jours

Calibre petit : 43/53 g

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

EMBALLAGE

Carton de 48 œufs pochés moulés 29 x 21 x 10 cm	Palette: 120 x 80 120 cm	Qté / palette: 150 (15 x 10 étages)	Nbre oeuf / palette : 7 200 (48 x 150)	Poids net / palette: 288 kg
---	-----------------------------	---	--	-----------------------------------



Carton
de 48 œufs
(6 plaques x 8)