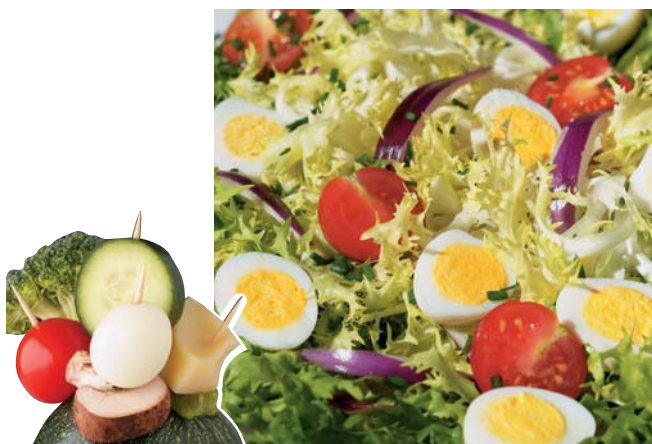


LES ŒUFS DURS DE CAILLE



Rappel du marché

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

Définition du produit

Les œufs durs de caille sont issus d'élevages spécifiques. Ils apportent aux professionnels : gain de temps, économie d'énergie, disponibilité et qualité. Conservés en saumure, ils préservent leur goût nature. Leur utilisation est idéale pour les buffets élaborés et une cuisine raffinée.

Spécifications

- Bel aspect, forme intacte
- Emballage perdu correspondant aux normes alimentaires
- Traçabilité informatique EAN128
- Étiquette détachable pour suivi client
- Contrôle mensuel en laboratoire sur produit fini



Seau de 100 œufs durs de caille

Conservation :
eau, sel, acide citrique

COMPOSITION (à titre indicatif)

■ Protéines	13%
■ Lipides	11,7%
■ Calories / 100 g	164
■ Flore aérobie 30°C/g	< 300 000
■ Coliformes 30°C/g	< 1000
■ Coliformes thermotolérants /g	< 10
■ Staphylocoques à coagulase positive avec confirmation /g	< 100
■ Anaérobies sulfito-réducteurs /g	< 30
■ Salmonelles /25 g	Absence

EMBALLAGE	CALIBRE	D.L.C.	POIDS NET	EAN 13
■ Seau 100	10 / 15 g	28 jours	1000 g	3265290095014

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

LES ŒUFS DE CAILLE



Boîte de 18 œufs



Présentoir de 6 boîtes

Rappel du marché

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

Définition du produit

Les œufs de caille sont issus d'élevages spécifiques. Leur utilisation est idéale pour une cuisine raffinée.

Spécifications

- Conservation dans un endroit frais à l'abri de la lumière
- Catégorie : A
- Barquette renforcée par un coussinet antichoc

COMPOSITION (à titre indicatif)

■ Matière sèche	> 26%
■ Protéines	> 13%
■ Lipides	> 3,7%
■ Calories / 100 g	160

CONDITIONNEMENT

Présentoir de 6 boîtes de 18

EMBALLAGE	CALIBRE	DCR	POIDS NET	EAN 13
■ Boîte de 18	10 / 15 g	40 jours	180 g	3324170000019

Centre Agréé
n° 85.130.004

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS