



Servis'Œuf... un spécialiste au service des ovoproduits

Alliant exigence et savoir-faire, la Ferme du Pré s'est imposée comme une garantie de qualité. Elle propose aujourd'hui sous la marque Servis'Œuf toute une gamme d'ovoproduits, avec la même envie : faire partager le plaisir des œufs.

Aux confins du Vexin et du pays de Bray, c'est à Sérifontaine (Oise) que la **Ferme du Pré** installe son premier poulailler, en 1977. Originaire de ce terroir, la famille Domet déploie d'abord son savoir-faire dans la production d'œufs coquille. De la sélection des poussins à la livraison des œufs, cette entreprise familiale opte pour une maîtrise totale du processus. Ils peuvent ainsi garantir des œufs d'une qualité et d'une fraîcheur incomparables.

Perfectionniste, la **Ferme du Pré** fait rapidement la part belle à l'automatisation, afin de réduire au maximum les risques liés à la manutention de cette matière première si fragile. Aujourd'hui, la société possède une ferme d'élevage, deux fermes de ponte et emploie 100 personnes. Elle continue à produire d'excellents œufs, plébiscités dans toute la France, mais elle a choisi de se diversifier.

Incontournable dans un grand nombre de recettes, l'œuf reste fragile à manipuler, difficile à stocker, délicat à casser. Voilà pourquoi, à côté des œufs frais, la **Ferme du Pré** propose sous la marque **Servis'Œuf**, des œufs liquides, des œufs durs écalés (de poule et de caille) et même des œufs pochés... Autant d'aliments appartenant à la grande famille des ovoproduits. Durs ou pochés, les œufs sont parfaitement adaptés aux exigences de la sandwicherie et de la saladerie. Et avec les œufs liquides, les ennuis disparaissent ! Conditionnés en "bag in box" ou en Tétrabrik parfaitement étanches, ils sont prêts à l'emploi. Qu'il s'agisse d'œufs entiers, de jaunes ou de blancs, l'encombrement est minimal, le versement rapide et précis, et le risque de casse anéanti... Si l'ovoproduit est l'avenir de l'œuf, **Servis'Œuf** prépare à ses clients des lendemains qui chantent ! Les professionnels de la restauration apprécient déjà la facilité d'utilisation et le gain de temps réalisé. On peut désormais réussir une omelette sans casser des œufs ! *Maje aussi des miches des*

crèmes pâtisseries, des mousses, des meringues, des îles flottantes... En incorporant des jaunes exquis et bien colorés ou en battant des blancs fermes et riches en protéines. Et ceci en toute sécurité puisque la pasteurisation à haute température et le conditionnement aseptique assurent à la fois qualité alimentaire et sécurité sanitaire

**Une qualité irréprochable
reconnue par
la nouvelle norme IFS**

Tous ces produits sont conditionnés sous différentes tailles d'emballage, pour mieux répondre aux besoins de chacun. Ils sont issus d'élevages contrôlés par la "maison"... qui ne laisse rien passer. De l'alimentation des poules à la texture des jaunes ou des blancs, la production est sous haute surveillance et les œufs sont chaque jour passés au crible dans le laboratoire de l'entreprise. Un contrôle scrupuleux qui intervient à tous les niveaux : bactériologique, organoleptique, physique. Les animaux sont, eux aussi, suivis avec la plus scrupuleuse des attentions. Résultat : l'ensemble de la gamme **Servis'Œuf** répond parfaitement aux normes et chartes de qualité en vigueur. Elle a obtenu, en mars 2006, la nouvelle norme IFS, commune à la grande distribution et aux métiers de la restauration.

**Tracabilité !
Une étiquette innovante**

L'ensemble de la traçabilité est géré par informatique, l'étiquetage des produits comporte la référence et le lot de fabrication, un Gencod EAN 128 permettant de récupérer ces informations et une vignette auto adhésive repositionnable pour l'archivage de l'utilisateur final.

Il fallait y penser !



FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Servis'Œuf

Nous contacter :
Tél. : +33 (0)2 32 27 47 67
www.fermedupre.fr
commercial@fermedupre.fr

