

## Oeufs Brouillés 1kg

Réf : 13708

Fournisseur : CUISINE SOLUTIONS

|                       |                     |                     |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| Origine / Fabrication | Origine UE          |                     |
| Conditionnement       | Carton de 10 poches | Carton de 10.000 kg |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients        | OEUFS entiers* 35.9% (origine : France ou UE), crème 35.4% (crème (LAIT), stabilisant : carraghénane), jaune d'OEUF* 20.9%, huile de tournesol, sel, épaississant : gomme xanthane, poivre blanc, curcuma<br>*OEufs entiers et jaune doeuf plein air |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Conditionné sous vide<br>Absence d'OGM<br>Prêts à l'emploi  |
| Allergènes                   | oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : gluten, poisson, mollusque, crustacé, céleri, soja, sulfites, sésame, fruits à coques, moutarde                                      |

|  |  |
|--|--|
| Conditions de conservations              | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé  |
| Temps de décongélation                   | 12 à 24 heures entre 0 et 4°C  |
| Durée de vie estimée après décongélation | 3 jours entre 0 et +4°C poche fermée hermétiquement  |
| Recommandations de mise en oeuvre        | Micro Ondes : décongeler 24h entre 0 et 4°C. Faites chauffer 1 min à 900W au micro-ondes, laisser refroidir ensuite.<br><br>Bain-marie : uniquement si le produit est congelé, faire réchauffer au bain-marie pendant 30 min à 60°C. |

### Informations nutritionnelles pour 100g

|                           |                                      |                             |
|---------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Énergie (kj) : 1255       | Énergie (kcal) : 304                 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 1.7        | Dont en sucres (g) : 1.5             | Protéines (g) : 9           |
| Matières grasses (g) : 29 | Dont en acides gras saturés (g) : 11 | Sel (g) : 0.7               |