Omelettes fraîches BIO

Omelettes réalisées avec des œufs issus de l'agriculture biologique

Œufs de poules élevées en plein air

1 – Plaisir gustatif

Le goût et la forme d'une omelette traditionnelle

Une texture multiple en bouche, avec des parties cuites et visqueuses.

Un aspect légèrement marbré.

Omelette 90g

2 – Produit service

Parfaitement adapté en liaison froide ou chaude.

Très bonne tenue de l'omelette lors d'un dépassement de barème de remise en température.

Une omelette facile à garnir.

Colis de 6 x 8 omelettes

3 – Nutrition

Conforme aux directives du GPEM / DA:

Un rapport protides/lipides adéquat (P / L = 2)

Une recette, une cuisson et une remise en température sans apport de matière grasse.

Gamme sans adjonction de sel possible

Introduire les barquettes dans le four

4 – Sécurité

Produit parfaitement adapté en liaison froide ou chaude. Notre process permet d'éviter au maximum le verdissement après une remise en température prolongée.

Goût, texture, couleur et humidité préservés.

AGRO TERROIRS

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Grammage	Déclinaisons	Nombre d'omelettes	Dimensions de l'emballage	Poids brut du colis	D.L.U.O.	Palette 80x120 cm	Quantité par palette
Barquette en copolymère (325x176x48)	70 g 90 g 135 g	Nature ou garnie	8 par barquette 48 par colis	carton L345 mm l 325 mm H 140 mm	4 kgs 5 kgs 7,1 kg	28 jours nature 21 jours garnie	54 cartons 10 couches x 8 cartons	6000 omelettes

MISE EN ŒUVRE

•a) Réchauffage en portion individuelle en dehors de la barquette
1.au micro-ondes : Poser l 'emlette sur une assiette et couvrir. 70-90 g: 500W / 1mn10 135 g : 500W / 1mn40
2.en four vapeur ou air pulsé : disposer l'omelette sur une plaque ajourée et la couvrir d'une feuille d'aluminium. Durée 3 min à 120°C.
3.b) Réchauffage en multi-portions dans la barquette
4.en four vapeur : percer de quelques trous l 'opercule de la barquette, et disposer les barquettes dans le four. Durée 15-20 min à 100°C
5.en four air pulsé : percer de quelques trous l 'opercule de la barquette et disposer les barquettes dans le four. Durée : 25-30 min à 120 °C
6.en four mixte : percer de quelques trous l 'opercule de la barquette et disposer les barquettes dans le four. Durée : 10 min à 120°C (70-90 g) 20 min à 120 °C (135g)
c) Précautions d'utilisation
1.Un réchauffage trop prolongé, ou un maintien important à température élevé peut entraîner un verdissement de l'omelette avec une accentuation de la coloration plus cette durée est longue
2.Dans le cas du réchauffage des produits nus : la cuisson à la vapeur est déconseillée, celle-ci donnant un aspect bouilli au produit ; la cuisson mixte est le mode de réchauffage qui donne les meilleurs résultats.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION QUALITATIVE	Omelette individuelle légèrement marbrée de forme ½ lune
GRAMMAGE	70 g 90 g 135 g
COMPOSITION	Œufs; blanc d'œuf ; lait en poudre ; amidon de riz modifié (E414); sel; antioxydant : E330 ; épaississant : E415.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE (calcul théorique) **Pour 100 g**	NATURE	SANS SEL
Protides	10,0 g	10,0 g
Lipides	5,0 g	5,0 g
Glucides	2,1 g	2,1 g
Rapport Protides / Lipides	**2,0**	**2,0**
kCal	94	94
kJoules	391	391
NaCL	0,5%	0,05%
Fer	1,6 mg	1,6 mg

NORMES MICROBIOLOGIQUES *Arrêté du 21/12/79, plats cuisinés*	
Flore aérobie mésophile	inférieur à 300.000/g
Coliformes thermotolérants	inférieur à 10/g
Coliformes totaux	inférieur à 1 000/g
Staphylococcus aureus	inférieur à 100/g
A.S.R.	inférieur à 30/g
Salmonelles	absence dans 25g
Listeria monocytogenes	absence

DONNEES QUALITATIVES : DLUO	Gamme Nature : DLC : 28 jours Gamme Garnie : DLC : 21 jours
TEMPERATURE DE CONSERVATION	0-3°C
TEMPERATURE DE RECEPTION MAXIMALE	5 °C
AGREMENT, origine du produit fini	F 28.015.01 CEE, fabriqué en France