



## MÉLANGE D'OEUFS BROUILLÉS<sup>MC</sup>

### PRATIQUE

- Pas d'oeufs à casser
- Pas de gâchis
- Il suffit de faire bouillir le sac congelé
- Diminution du temps de préparation
- Idéal pour la préparation d'oeufs brouillés en grande quantité
- Parfait pour les hôtels/restaurants familiaux/établissements de santé/camps

### ÉCONOMIQUE

- Coût compétitif à celui des oeufs en coquille
- Économique, diminue le travail, le gaspillage et l'espace de rangement demandé
- Contrôle des portions pour la planification des menus et des coûts





### SÉCURITAIRE

- Faits à partir d'oeufs en coquille
- Pasteurisés pour une salubrité accrue
- Présenté sous emballage scellé pour réduire les risques de contamination croisée



Les Fermes Burnbrae<sup>MC</sup> sont une entreprise familiale canadienne qui produit des oeufs en coquille et des produits d'oeufs innovateurs depuis plus de 60 ans.

## CARACTÉRISTIQUES CLÉS DES PRODUITS

PRODUITS DE MARQUE		
DESCRIPTION DES PRODUITS	Mélange d'oeufs brouillés <sup>MC</sup> (produit d'oeufs congelés) en sac-cuisson	Mélange d'oeufs brouillés <sup>MC</sup> Omega 3 (produit d'oeufs congelés) en sac-cuisson
INGRÉDIENTS	Oeufs entiers, eau, huile de maïs, lait écrémé en poudre, gomme de xanthane, sel, acide citrique. Le mélange peut contenir du bêta-carotène.	Oeufs entiers oméga-3, eau, huile de maïs, lait écrémé en poudre, gomme de xanthane, sel, acide citrique.
CASHER	Oui	Oui
TYPES D'EMBALLAGES OFFERTS	 6 x 2 kg	 6 x 2 kg
UNITÉS DESTINÉES À LA VENTE	Caisses en carton	Caisses en carton
CODES SCS	10 065651 00033 2	10 065651 00338 8
ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION	Garder congelé (-18 °C). Utiliser dans les 12 mois suivant la date de fabrication.	
MODE DE CUISSON	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choisir un plat de cuisson assez grand pour contenir le nombre de sac-cuisson désiré et l'eau en surplus.</li> <li>2. Remplir au ¾ d'eau un plat de cuisson et chauffer entre 82 °C et 88 °C (180 -190 °F).</li> <li>3. Déposer les sacs-cuisson dans l'eau chaude.</li> <li>4. Agiter les sacs à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en plastique régulièrement (toutes les 3 à 5 minutes environ, pour vous assurer que le produit est décongelé et cuit adéquatement).</li> <li>5. Lorsqu'ils sont cuits et ont atteint la consistance désirée, retirer les sacs-cuisson et pétrir vigoureusement.</li> <li>6. Placer les sacs-cuisson dans un plat de cuisson à vapeur, sans chaleur.</li> <li>7. Pour servir, couper les sacs à l'aide d'un couteau.</li> </ol> <p>Dans des sacs non ouverts, les oeufs brouillés resteront chauds pendant 1 h 30. Prévoir que la cuisson continuera pendant l'attente. Un sac donne environ 20 portions de deux oeufs. Temps de cuisson : congelé, environ 40 minutes ; dégelé, environ 20 minutes.</p>	

FERMES BURNBRAE<sup>MC</sup> MÉLANGE D'OEUF BROUILLÉS<sup>MC</sup>

Valeur nutritive	
pour 100 g	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 148	
<b>Lipides</b> 10,64 g	16 %
saturés 3,00 g	
+ trans 0,06 g	15 %
<b>Cholestérol</b> 330 mg	
<b>Sodium</b> 151 mg	6 %
<b>Glucides</b> 2,67 g	1 %
Fibres 0,18 g	1 %
Sucres 1,45 g	
<b>Protéines</b> 9,8 g	
Vitamine A 144 RE	15 %
Vitamine C 0,16 mg	0 %
Calcium 72,6 mg	6 %
Fer 1,7 mg	10 %

NATUROEUF<sup>MC</sup> MÉLANGE D'OEUF BROUILLÉS<sup>MC</sup> OMEGA 3

Valeur nutritive	
pour 100 g	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 138	
<b>Lipides</b> 9,84 g	15 %
saturés 2,66 g	
+ trans 0,052 g	14 %
polyinsaturés 2,85 g	
oméga-6 2,54 g	
oméga-3 0,305 g	
monoinsaturés 3,83 g	
<b>Cholestérol</b> 315 mg	
<b>Sodium</b> 150 mg	6 %
<b>Potassium</b> 130 mg	4 %
<b>Glucides</b> 2,5 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0,9 g	
<b>Protéines</b> 9,86 g	
Vitamine A 140 RE	14 %
Vitamine C 0 mg	0 %
Calcium 75 mg	7 %
Fer 2,5 mg	18 %

Pour obtenir de l'information et pour une liste complète des produits d'oeufs brouillés, communiquez avec les FERMES BURNBRAE LTÉE au **1 800 633-9006** ou consultez notre site web au **www.burnbraefarms.com**

MC MARQUE DE COMMERCE DES FERMES BURNBRAE LTÉE