

Premium Œuf entier Liquide

plus pratique,
plus sûr



AVANTAGES DU PRODUIT UTILISATION DU PRODUIT

- fraîcheur élevée - chaîne très courte entre la ponte et l'emballage
- qualité constante
- pasteurisé : sans salmonelle
- saveur naturelle
- facile à doser et à stocker
- prêt à l'emploi - confort d'utilisation
- tant pour les préparations froides que chaudes
- bien agiter avant l'emploi
- se fouette aisément
- fournit une texture et/ou une couleur parfaite à vos préparations
- 10 kg : ± 200 oeufs

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100G

Kj	599
Kcal	143
Protéines	12,6 g
Hydrates de carbone	0,8 g
Lipides	9,9 g
Cholestérol	423 mg

EMBALLAGE

Unité	5 kg	10 kg
Dimensions unité	16 x 15,5 x 26 cm	23 x 18,5 x 29,5 cm
Dimensions palette	120 x 80 x 120 cm	120 x 80 x 135 cm
Palettisation	4 couches de 35 cartons	4 couches de 20 cartons
Poids brut unité	5,048 kg	10,064 kg
Poids brut carton	5,161 kg	10,346 kg
Poids brut palette	723 kg	828 kg

STOCKAGE

Conservation min. après livraison	19 jours	19 jours
Conservation après ouverture	2 jours	2 jours
Stockage	0 - 4 °C	0 - 4 °C
Nombre d'œufs par emballage	100	200

ASSORTIMENT

Emballage	5 kg	10 kg
Référence	165	114
Type d'emballage	bag in box	bag in box
Code Ean emballage	5412671112763	5412671112381
Nombre d'unités par carton	1 x 5 kg	1 x 10 kg
Nombre de cartons par palette	140	80
Nbre de kg de produit par palette	700	800

Coco vite

