



Janvier 2025

NOUVEAUTE SNACK SHOW 2025

Ovoteam lance un appareil à quiche Plein Air qui conjugue saveur et praticité

Les 2 et 3 avril 2025, Paris Porte de Versailles (Hall 7.2 – Stand : R041)

À l'occasion du Salon Snack Show, Ovoteam, spécialiste des ovoproduits, présente son nouvel appareil à quiche Plein Air. Ce produit incarne les valeurs fondamentales de la marque : qualité, goût et respect de l'environnement. Une solution idéale pour les professionnels de la restauration en quête d'ingrédients pratiques et responsables, fabriqués en France.

Un appareil à quiche savoureux, au service d'une restauration toujours plus responsable



Dans un marché où les choix alimentaires sont de plus en plus influencés par les préoccupations éthiques et environnementales, Ovoteam s'engage à offrir toujours plus de solutions respectueuses de la planète et lance un appareil à quiche composé d'œufs de poules **élevées en plein air CEE2** (éligible EGALIM).

Cet appareil à quiche vient compléter une gamme complète d'ovoproduits issus de poules élevées en plein air : blanc des Chefs, omelettes, œufs pochés, œufs brouillés, œufs durs, œufs confits... Il s'inscrit ainsi dans une **démarche écologique globale** : conditionnement recyclable, production locale et traçable certifiée « Œufs de France » et pratiques agricoles responsables garantissant le respect du bien-être animal.



Une quiche qui a tout bon !

Avec son alliance savamment dosée d'œufs, de crème fraîche, de lait et d'une pointe d'épices, cet appareil à quiche garantit un résultat onctueux et savoureux, pensé pour répondre aux besoins des professionnels.

Il combine **une praticité et une flexibilité sans égal**. Parfait pour des préparations rapides et variées, il s'adapte à la fois aux rythmes soutenus des cuisines collectives et commerciales ainsi qu'à une variété infinie de recettes, des plus classiques aux plus créatives : quiche lorraine, tartes salées...

Recette : Quiche saumon et brocolis



Pour 8 personnes

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- 400 g d'appareil à quiche Ovoteam
- 1 pâte brisée
- 500 g de saumon frais
- 600 g de brocolis en fleurettes
- Un bouquet d'aneth

Étapes :

Rincer et cuire le brocoli dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.

Préchauffer le four à 180°C.

Foncer un moule préalablement beurré avec la pâte brisée. Disposer les fleurettes de brocolis et le saumon coupé en gros cubes. Verser l'appareil à quiche Ovoteam.

Enfourner pour 45 minutes.

Dressage :

Laisser refroidir avant de couper pour obtenir de jolies parts. Parsemer d'aneth et servir.

Rendez-vous au Salon Snack Show



Les professionnels de la restauration nomade et du snacking sont invités à découvrir cette innovation sur le stand Ovoteam (R041). Ils pourront échanger avec nos équipes, explorer des idées culinaires adaptées à leurs besoins et se laisser inspirer par une vision engagée et gourmande de la restauration moderne.

À propos d'Ovoteam

Ovoteam est le spécialiste des solutions d'œufs plein air à destination des professionnels de la restauration et de l'industrie agro-alimentaire. Chaque année, Ovoteam transforme 650 millions d'œufs sur 3 sites de production certifiés. Grâce à la maîtrise de ses filières, Ovoteam sélectionne ses œufs auprès d'éleveurs partenaires français pour en assurer la qualité et la traçabilité.

www.ovoteam.net/fr