



# Communiqué de presse

Bruz (35), octobre 2023

## Les œufs brouillés pour des brunchs et petits-déjeuners créatifs et rapides à préparer !

Ovoteam propose une gamme d'œufs brouillés faciles et rapides à remettre en œuvre, qui invite les professionnels à la créativité. Ils permettent en effet la réalisation de nombreuses recettes salées ou sucrées pour des brunchs ou petits-déjeuners attractifs à un coût maîtrisé.

Le brunch est toujours aussi porteur en restauration et tend même à se démocratiser en semaine, lui qui est longtemps resté une exclusivité du week-end. L'œuf y a toujours eu une place de choix, et notamment l'œuf brouillé qui s'adapte à de nombreuses recettes.

Prêts à l'emploi, les œufs brouillés d'Ovoteam sont proposés en gamme standard avec ou sans sel ajouté, ou issus d'élevages Plein Air, avec ou sans crème. Parfaits sur les tables du petit-déjeuner, ils peuvent être personnalisés à l'envi en garniture de tartes, de sandwiches ou en version sucrée, intégrés dans des muesli bowls ou associés avec des morceaux de chocolat, de fruits frais etc.

Les œufs brouillés répondent parfaitement aux attentes des français qui déclarent vouloir manger mieux en hors domicile en consommant davantage de plats végétariens (+14%)\*. Ils s'intègrent en effet dans toutes sortes de recettes et permettent un apport en protéines de qualité.

Ovoteam, qui a à cœur d'accompagner les professionnels de la restauration, leur propose sur son site internet de nombreuses recettes inspirantes permettant de renouveler régulièrement leur offre autour de l'œuf... alors en route pour la créativité !

*\* source : étude IRI pour FranceAgriMer / octobre 2022 / Restauration hors domicile : quels consommateurs, quelles pratiques, quelles attentes ?*

Œufs brouillés OVOTEAM

4 références existantes :

Gamme standard : œufs brouillés , œufs brouillés sans sel ajouté

Gamme Plein Air : œufs brouillés , Œufs brouillés à la crème

proposés en barquette de 500 g et/ou en sachet de 1 kg en fonction des références

À conserver entre 0 et 4°C

DLC : 28 jours en barquette de 500g / 42 jours en sachet de 1kg (œufs brouillés à la crème)



©Photo, Julien Mota et Stylisme culinaire, Sébastien Merdrignac