

Avec Ovoteam, accueillez le monde pour le petit-déjeuner

A l'occasion de cet été sportif, les hôtels et restaurants des différents sites des compétitions vont accueillir des supporters du monde entier. L'occasion de personnaliser le petit déjeuner en fonction de la nationalité des convives. L'œuf est un incontournable du premier repas de la journée dans de nombreux pays et Ovoteam propose une large gamme de produits à base d'œufs destinés aux professionnels de l'hôtellerie-restauration pour satisfaire les convives du monde entier.

L'œuf sous toutes ses formes, ingrédient central du petit-déjeuner de nos voisins

Ovoteam propose une gamme d'incontournables des petits-déjeuners du monde entier comme les *Œufs Brouillés* pour les petits déjeuners anglosaxons, *l'Omelette* qui est appréciée des pays ibériques, ou encore les *Œufs Confits* largement consommés en Asie.



A la découverte des recettes les plus surprenantes



Le Jajecznicza de Pologne

En Pologne, le petit-déjeuner, appelé « śniadanie », est plutôt copieux et permet de débiter la journée avec un estomac bien rempli. Parmi les mets servis, on trouve le « jajecznicza », qui désigne tout simplement des *Œufs Brouillés*, souvent accompagnés de saucisses, de jambon et de divers fromages. *Les Œufs Brouillés Plein Air Ovoteam* sont la base parfaite pour réaliser cette recette.



La Chakchouka d'Afrique du Nord

La Chakchouka incarne la simplicité, tout en transportant les papilles vers d'autres contrées. C'est un mets où des œufs pochés flottent délicatement sur une sauce tomate épicée, enrichie d'oignons, de poivrons et de cumin, le tout mijoté dans une poêle en fonte. Une recette à perfectionner avec les *Œufs Pochés Des Chefs Plein Air Ovoteam*, pour bien commencer la journée.

Les Huevos Rancheros du Mexique

Venu tout droit du Mexique, ce plat traditionnel est un indispensable du petit-déjeuner, régaland les palais avec ses saveurs audacieuses et relevées. Les Huevos Rancheros se composent des *Œufs Confits Plein Air Ovoteam*, sublimes par une sauce tomate épicée, et sont accompagnés de haricots, de tortillas et d'une garniture savoureuse.



Le Changua de Colombie



Pour concocter une Changua, la soupe emblématique des petits-déjeuners colombiens, il faut simplement du pain trempé, des *Œufs Pochés Traditionnels Ovoteam*, de l'eau, du lait, un oignon et de la coriandre. La changua est une spécialité que l'on retrouve principalement à Bogotá, la capitale colombienne, mais elle est également présente sur les tables de la région de l'Altiplano cundiboyacense.

A 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 4 sites de production certifiés en France. 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