



Communiqué de presse

Bruz (35), avril 2023

Le Blanc des Chefs d'Ovoteam mis à l'honneur au Championnat de France du dessert

Ovoteam, spécialiste des solutions d'œufs à destination des professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire, était pour la 1^{ère} fois, fournisseur du championnat de France du Dessert organisé par Cultures Sucre, dont la finale s'est déroulée les 4 et 5 avril dernier à Lille.

L'occasion pour les candidats, juniors et professionnels, de découvrir la gamme de produits Ovoteam dédiée à la préparation de desserts : Liquide entier, jaune et blanc issus d'œufs plein air et le Blanc des chefs. Les produits ont été fournis gracieusement aux candidats pour l'élaboration de leurs desserts pour les finales régionales et la finale nationale.

Le blanc des chefs a été particulièrement mis à l'honneur du fait de sa spécificité à obtenir une montée des blancs rapide et un foisonnement optimal.

Le Blanc des chefs provient d'œufs soigneusement sélectionnés. Les techniques de cassage évitent toute trace de jaune ce qui permet de garantir naturellement un foisonnement optimum.

La sélection des œufs et le **process spécifique** à Ovoteam apportent aussi la garantie de la **sécurité microbiologique** sans ajout de conservateurs.

Ils contribuent à une excellente **stabilité de la mousse**, ce qui donne donc aux pâtisseries plus de temps pour travailler le produit.

La mise à disposition du Blanc des chefs a permis aux candidats de bénéficier d'un ingrédient de qualité particulièrement adapté pour réaliser des desserts d'exception. La pavlova était notamment le thème du dessert de la finale des juniors, avec la meringue française imposée : l'opportunité de juger de la tenue renforcée du Blanc des chefs d'Ovoteam.

Prêt à l'emploi et facile d'utilisation, le Blanc des chefs est disponible pour tous les professionnels de la pâtisserie et de la restauration qui souhaitent offrir à leur clientèle des desserts de grande qualité, en un tour de main.

Info produits

Blanc des chefs disponible en classique ou en Plein air

Proposé en bidon refermable et recyclable de 1kg

DLC : 90 jours

À propos d'Ovoteam

Ovoteam est une entreprise française spécialisée dans la fabrication d'ovoproduits pour les professionnels de la restauration et de l'industrie agro-alimentaire. Depuis plus de 20 ans, elle propose une large gamme de produits frais et surgelés et est spécialisée dans les gammes alternatives : Plein Air, Bio et BBC.

www.ovoteam.net

