



Communiqué de presse

Actualité exposant salon • juillet 2023
Ovoteam • Hall 2 Stand 223



Ovoteam présentera à Serbotel son nouveau Blanc des Chefs Clean Label

Ovoteam, spécialiste des solutions d'œufs à destination des professionnels des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie et de la restauration, sera au salon Serbotel de Nantes, du 22 au 25 octobre 2023. À cette occasion, elle concourra aux Prix Serbotel avec son tout nouveau Blanc des Chefs Clean Label : une prouesse saluée par les utilisateurs professionnels qui l'ont testé. Il sera à découvrir, tout comme l'ensemble des gammes d'Ovoteam, Hall 2 stand 223.

Après plusieurs mois de Recherche & Développement et dans la continuité de sa démarche clean label, Ovoteam a mis au point une nouvelle recette pour le Blanc des Chefs sans aucun additif ni conservateur, tout en offrant les mêmes garanties de tenue et de foisonnement.

Le Blanc des Chefs est un blanc d'œuf pâtissier confiseur prêt à l'emploi, qui possède des propriétés moussantes supérieures au blanc d'œuf cru classique. Il est composé d'œufs soigneusement sélectionnés pour leur qualité et additionnés de fibres végétales, qui ont la capacité d'augmenter les capacités foisonnantes du blanc d'œuf, tout en renforçant sa tenue. Ces qualités en font l'allié des professionnels pour les préparations les plus pointues telles que les meringues françaises, les macarons, les mousses, les génoises ou bien encore les guimauves...

La technique de cassage utilisée évite par ailleurs toute trace de jaune et la sélection des œufs ainsi que le processus spécifique développé par Ovoteam garantissent la sécurité bactériologique du produit, sans ajout de conservateurs.

Côté pratique et écologique, le Blanc des Chefs Clean Label se conserve longtemps grâce à un procédé thermique spécifique. En phase avec sa démarche éco-responsable, Ovoteam le propose dans un bidon en plastique recyclable PET, composé de 25% de plastique recyclé, doté d'un bouchon solide !

Le Blanc des Chefs Clean Label a été testé et approuvé par les finalistes professionnels et junior du Championnat de France du dessert 2023. Ils confèrent à cette nouvelle recette de nombreux avantages :

- Un foisonnement qui permet un blanc plus lisse et soyeux, sans relargage.
- Une très bonne tenue : le produit reste stable même après 1h de repos.
- Une texture crémeuse et fondante.
- Une incorporation facilitée grâce à la souplesse du blanc travaillé.

Témoignage de chef

« Le foisonnement est légèrement plus long, mais on obtient une texture bien meilleure et une excellente tenue des blancs lors des mélanges dans un biscuit par exemple. »

*Quentin Joly-Vuillemin – Tantris Maison Culinare, à Munich •
Finaliste du Championnat de France du Dessert 2023*



• Informations produit

Ingrédients : blanc d'œuf Plein air français, fibre végétale

DLC : 90 jours

Existe en bidon de 1L ou 2 L
1 kg de blancs = 33 œufs

Lancement : le 2 octobre 2023

