

COCOTINE®

L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

L'œuf PARFAIT

PLEIN AIR



Un œuf juste cuit à coeur grâce à la cuisson basse température pendant 45mn minimum, pour obtenir un œuf crémeux.

Le blanc et le jaune cuisent au plus proche de leur température de coagulation pour un fondant unique.

Les
bénéfices
pour les
chefs

- ✓ Pasteurisé il permet d'intégrer de l'œuf coquille en cuisine
- ✓ Gestion optimisée des commandes de dernière minute et zéro perte
- ✓ Qualité constante sur de gros services
- ✓ Produit Service adapté à tout type de restauration
- ✓ Appellation valorisante sur les cartes

L'œuf parfait offre des possibilités de recettes à l'infini en entrée chaude ou froide, en plat ou en dessert.

Marc Foucher, Meilleur Ouvrier de France a imaginé un Livret de recettes autour de « l'œuf parfait » où tous les chefs trouveront de nouvelles inspirations !



Filet de poulet rôti œuf parfait & son jus citronné

Découvrez l'association gourmande d'un filet de poulet rôti et d'une polenta crémeuse sur laquelle est déposé l'œuf parfait...

Conditionnement : Boîte de 10 œufs - calibre 53g - 57g - Carton de 2 boîtes

Conservation : Au frais 0 +4°C - DLC : 28 jours