

Omelette nature Bio

Omelette nature, fraîche ou surgelée, pièce de 90 g.

L'omelette est généralement proposée telle quelle, simplement remise en température et légèrement saupoudrée de persil haché.

Parmi notre sélection d'omelettes, on constate que quatre offres sont identiques. Elles contiennent 67% d'œuf entier et 31,6% de lait écrémé reconstitué. Pour les deux offres restantes, l'une ne contient pas de lait mais sa teneur en œuf est nettement plus élevée (81,5%). Celle-ci contient par ailleurs des matières grasses ajoutées (4,1% d'huile de tournesol). En raison de cet ajout et d'une quantité plus importante de jaune d'œuf au sein du produit, sa teneur en lipides est donc supérieure aux autres offres : 13,1% contre 7,6 à 9,8%. La dernière offre possède quant à elle également du lait écrémé et se rapproche donc plus des quatre premières offres. Néanmoins, les valeurs nutritionnelles étant différentes, on peut supposer que les quantités

d'œufs et de lait mises en œuvre (et non communiquées) ne sont pas les mêmes. Côté portion, nos offres conviennent parfaitement pour les primaires et le déjeuner des personnes âgées en institution (grammage recommandé de 90 g) et peuvent également être proposées aux adolescents, adultes et repas portés à domicile (grammage recommandé : 90 à 130 g). Elles ne sont par contre pas adaptées pour les maternelles et le dîner des personnes âgées en institution dont les portions recommandées sont de 60 g. Toutefois, que ce soit en frais ou en surgelé, les industriels proposent également des omelettes bio nature en 60 g et 135 g.

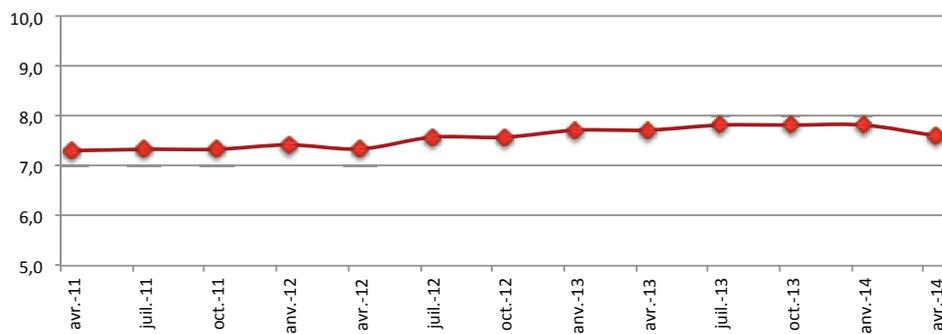


Question d'un acheteur

Une offre possède un rapport P/L de 0,7 (donc inférieur à 1), sa fréquence de présentation est-elle limitée ?

Non. Une exception est faite pour les plats protidiques composés d'œufs, à condition toutefois que ceux-ci ne soient pas additionnés d'ingrédients gras (lardons, pommes de terre rissolées, fromages, etc...). Les omelettes nature ne sont donc pas soumises à fréquence.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une utilisation plus estivale, servez-la froide, agrémentée d'un tartare de tomate aux anchois et relevée d'une pointe de piment d'Espelette.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Sandwich du poulailler

L'Espagne : Tortilla del mar

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	P/L	Industriels Marque
BIOFINESSE	3400	112 kcal	8,8%	2,0%	7,6%	2,4%	320 mg	1,2	D'AUCY FOODSERVICES Korea
BRAKE	70583	112 kcal	8,8%	2,0%	7,6%	2,4%	320 mg	1,2	D'AUCY FOODSERVICES Korea
FRANCE FRAIS	173609	147 kcal	12,4%	2,2%	9,8%	3,3%	360 mg	1,3	OVOTEAM Ovipac
PASSION FROID	59912	112 kcal	8,8%	2,0%	7,6%	2,4%	320 mg	1,2	D'AUCY FOODSERVICES Korea
PRO A PRO	40064	158 kcal	9,5%	0,8%	13,1%	3,3%	250 mg	0,7	D'AUCY FOODSERVICES ABCD
TRANSGOURMET	842195	112 kcal	8,8%	2,0%	7,6%	2,4%	320 mg	1,2	D'AUCY FOODSERVICES Korea

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type d'œuf et %	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BIOFINESSE	3400	cuite, surgelée, forme demi lune	œuf entier* 67%	lait écrémé reconstitué 31,6%	sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES Karea
BRAKE	70583	cuite, surgelée, forme demi lune	œuf entier* 67%	lait écrémé reconstitué 31,6%	sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES Karea
FRANCE FRAIS	173609	cuite, fraîche, forme demi lune	œuf entier* %NC	lait écrémé en poudre %NC	sel 0,9%, amidon de riz	OVOTEAM Ovipac
PASSION FROID	59912	cuite, surgelée, forme demi lune	œuf entier* 67%	lait écrémé reconstitué 31,6%	sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES Karea
PRO A PRO	40064	cuite, fraîche, forme demi lune	œuf entier* 81,5%	/	huile de tournesol 4,1%, jus de citron* et sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES ABCD
TRANSGOURMET	842195	cuite, surgelée, forme demi lune	œuf entier* 67%	lait écrémé reconstitué 31,6%	sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES Karea

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	DLUO/DLC	Présentation calibre conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	3400	sans décongélation : au four à air pulsé 35 min à 150°C ou au four micro-ondes 3 min à 600 W, avec décongélation : au four à air pulsé 50 min à 110/120°C ou 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	18 mois	90 g, sachet, en vrac, 60 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES Karea
BRAKE	70583	sans décongélation : au four à air pulsé 35 min à 150°C ou au four micro-ondes 3 min à 600 W, avec décongélation : au four à air pulsé 50 min à 110/120°C ou 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	18 mois	90 g, sachet, en vrac, 60 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES Karea
FRANCE FRAIS	173609	en barquette : au four vapeur 15 à 20 min ou au four à air pulsé 25 à 30 min à 120°C ou au four mixte 20 min à 120°C, hors barquette : au four micro-ondes 1 min 40 à 500 W ou au four à air pulsé 3 min à 100°C ou au four vapeur	NC	28 jours, après ouverture : 48 h	90 g, en barquette plastique, sous atmosphère, 8 x 90 g	OVOTEAM Ovipac
PASSION FROID	59912	sans décongélation : au four à air pulsé 35 min à 150°C ou au four micro-ondes 3 min à 600 W, avec décongélation : au four à air pulsé 50 min à 110/120°C ou 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	18 mois	90 g, sachet, en vrac, 60 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES Karea
PRO A PRO	40064	au four à air pulsé ou thermocontact 50 min à 110/120°C ou au four à air pulsé ou thermocontact 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	28 jours, après ouverture : NC	90 g, en barquette plastique, sous atmosphère, 10 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES ABCD
TRANSGOURMET	842195	sans décongélation : au four à air pulsé 35 min à 150°C ou au four micro-ondes 3 min à 600 W, avec décongélation : au four à air pulsé 50 min à 110/120°C ou 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	18 mois	90 g, sachet, en vrac, 60 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES Karea

Deux offres sont proposées fraîches sous atmosphère protectrice et quatre en surgelées. Les omelettes surgelées possèdent l'avantage d'une DLUO de 18 mois contre une DLC de 28 jours pour les fraîches. Leur présentation en vrac permet également de déconditionner le nombre exact de portion. Pour les

omelettes fraîches, vous serez obligés d'ouvrir une barquette de 8 ou 10 pièces mais notons que leur temps de réchauffage est légèrement plus court (ex : 20 à 25 minutes à 120/150°C contre 35 minutes à 150°C).

