

# L'œuf

COCOTINE®

pour toutes les cuisines et les labos



**Cocotine**

La marque de coopérative  
Cap sur l'alternatif  
Les produits élaborés d'œufs  
Focus Santé



**Cocotine**

Qualité  
Praticité  
Authenticité

**Sommaire**

4

Cocotine

6

La gamme Poules au sol  
Mieux-être animal

8

La gamme Poules Plein Air

10

La gamme Bio

12

Les prêts à cuisiner

16

Les prêts à agrémenter

18

Les prêts à servir

22

La gamme Desserts

24

La gamme Santé

26

Modes d'élevage  
et GEMRCN

27

Remise en température



## **Cocotine**

La marque de coopérative de produits élaborés d'œufs frais et surgelés.

Une marque plébiscitée

**96%**

des utilisateurs recommandent Cocotine.\*

Une marque de choix

**220**

références avec un nombre croissant d'innovations issues d'élevages alternatifs.

Une marque engagée

**230**

éleveurs coopérateurs à nos côtés pour produire des œufs de qualité.

Une marque dédiée à la restauration

Une segmentation adaptée à vos usages et contraintes ; des ingrédients pour vos bases culinaires aux produits élaborés. Cocotine vous facilite le quotidien à travers ses gammes :

Les prêts à **CUISINER**

Les prêts à **AGRÉMENTER**

Les prêts à **SERVIR**

\*Techni'sens – étude de notoriété réalisée en octobre 2020 auprès de 144 professionnels

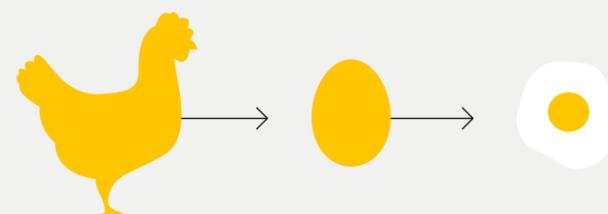
## **Cocotine**

Le trait d'union entre les producteurs et la restauration.

Une marque soucieuse du bien-être animal avec notre engagement au passage à 100% d'œufs alternatifs d'ici 2025 sur tous nos producteurs.



Un circuit court pour plus de fraîcheur



Appellation

œufs extra frais

Pour bénéficier de l'appellation « œufs extra-frais », les œufs doivent être transformés dans un délai maximum de 9 jours après la date de ponte.



Qualité

**100%**

100% des produits sont validés par des panels externes afin d'assurer une qualité organoleptique et une adéquation avec vos attentes. La qualité de nos produits est garantie à tous les stades et la majorité de nos sites sont certifiés BRC, ISO 22000 et FSSC 22000.

De plus le suivi technique et la collecte des œufs gérés par notre structure technique du « groupement œuf » est certifié ISO 22000.



Garantie

œufs de France

Ce logo garantit que les ovoproduits sont transformés en France et sont élaborés à partir d'œufs de poules pondus sur le territoire national par des poules nées et élevées en France.



Garantie

traçabilité complète

Tous nos œufs sont tracés depuis l'élevage jusqu'à leur conditionnement grâce à notre vignette traçabilité collée sur nos emballages. Cette vignette détachable et repositionnable permet de connaître l'origine des œufs et assure ainsi votre démarche HACCP.

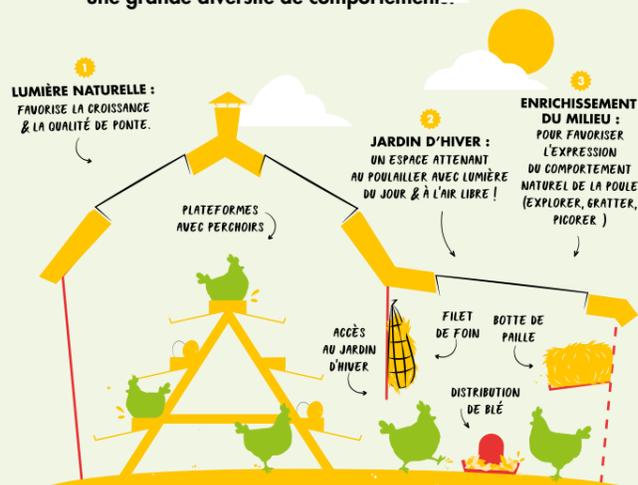
## La gamme

# Poules au sol Mieux-être animal

C'est un élevage de poules au sol amélioré qui offre des conditions de vie plus adaptées aux comportements spécifiques des poules, tels que l'exploration, le perchage, les bains de poussière ou encore les interactions sociales.

### Schéma descriptif de l'élevage au sol Mieux-être animal

L'environnement des poules doit être riche en stimulations et offrir l'opportunité d'exprimer une grande diversité de comportements.



## Ovoproduits liquides Sol MEA

### Oeuf entier pasteurisé Sol MEA (22 œufs / kg)

Bouteille transparente	DLC 42 jours	4x2 kg / 1x5 kg
------------------------	--------------	-----------------

### Blanc d'œuf pâtissier pasteurisé Sol MEA

Bouteille transparente	DLC 50 jours	6x1 kg
------------------------	--------------	--------

### Jaune d'œuf pasteurisé Sol MEA

Bouteille transparente	DLC 39 jours	6x1 kg
------------------------	--------------	--------

## Produits élaborés Sol MEA

### Oeuf dur écalé Sol MEA (calibre moyen 53/63g avant écalage)

Alvéole	DLC 35 jours	2x45 œufs
Seau	DLC 35 jours	140 œufs

## Omelettes gastronomes Sol MEA

### Nature salée Sol MEA

Barquette 10 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g
Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 135g
Barquette 6 omelettes*	DLC 21 jours	60g

### Fromage Sol MEA

Barquette 10 omelettes*	DLC 21 jours	90g
Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	135g

\*Colis de 6 barquettes \*\*Selon disponibilités produits



## Tortillas Sol MEA

### Tortilla pommes de terre oignons Sol MEA surgelée

Carton 60 tortillas	DDM 18 mois	90g
Carton 40 tortillas	DDM 18 mois	130g

### Tortilla pommes de terre oignons poivrons Sol MEA surgelée

Carton 40 tortillas	DDM 18 mois	130g
---------------------	-------------	------

## Omelettes demi-lune Sol MEA

### Nature salée Sol MEA surgelée

Carton 60 omelettes	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g

### Fromage Sol MEA surgelée

Carton 60 omelettes**	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes**	DDM 18 mois	135g

### Fines herbes Sol MEA surgelée

Carton 60 omelettes**	DDM 18 mois	90g
-----------------------	-------------	-----

## Brunch & bistrot Sol MEA

### Egg wrap Sol MEA surgelé

Colis 40 plaques	DDM 18 mois	110g
------------------	-------------	------

# La gamme POULES PLEIN AIR

75% des français se disent prêts à payer plus cher leurs œufs s'ils ont l'assurance que les poules n'ont pas été élevées en cage. Les élevages plein-air représentent le plus haut potentiel de bien-être pour les poules pondeuses.

## Les bénéfices pour vous

### Choix

Une gamme large de 35 références.

### Variété

Des techniques de cuisson et des conditionnements pour répondre à chaque moment de consommation (brouillé, poché, à la coque...).

### L'élevage Plein Air

Une valorisation pour vos cartes et menus.



## Ovoproduits liquides PPA

Oeuf entier pasteurisé PPA (22 œufs / kg) 

Bouteille transparente | DLC 42 jours | 6x1 kg / 4x2 kg / 1x5 kg

Blanc d'œuf pâtissier pasteurisé PPA 

Bouteille transparente | DLC 50 jours | 6x1 kg

Jaune d'œuf pasteurisé PPA 

Bouteille transparente | DLC 39 jours | 6x1 kg

## Produits élaborés PPA

Oeuf dur écalé PPA

(calibre petit <53g avant écalage)

Alvéole	DLC 35 jours	4x45 œufs
Poche	DLC 35 jours	1x50 œufs / 3x50 œufs

Oeuf poché PPA

(calibre petit <53g avant écalage)

Alvéole	DLC 35 jours	6x8 œufs
---------	--------------	----------

Oeuf brouillé PPA

Barquette	DLC 28 jours	8x500g
-----------	--------------	--------

Oeuf à la coque PPA

(calibre moyen 53/63g avant écalage)

Colis 30 pièces	DLC 35 jours	5x6 œufs
-----------------	--------------	----------

Blanc d'œuf en neige PPA

Barquette	DLC 37 jours	2,2 litres
-----------	--------------	------------

Oeuf parfait PPA

(calibre 53/57g avant écalage)

Carton 20 pièces	DLC 28 jours	2x10 œufs
------------------	--------------	-----------

\*Colis de 6 barquettes \*\*Colis de 20 barquettes

éligible  
EGALIM

La Charte  
Cocotine...

...a été reconnue d'équivalence Niveau 2 de la certification environnementale. Ainsi 25 produits Poules Plein Air sont éligibles EGALIM.

## Omelettes gastronomes PPA

Nature salée PPA 

Barquette 10 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g
Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette 6 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette 4 omelettes*	DLC 21 jours	90g / 135g
Barquette individuelle**	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g

Fromage PPA

Barquette 10 omelettes*	DLC 21 jours	90g
Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 135g

Fines herbes PPA 

Barquette 10 omelettes*	DLC 21 jours	90g
Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 135g
Barquette individuelle**	DLC 21 jours	60g / 90g

## Omelettes demi-lune PPA

Nature salée PPA surgelée  

Carton 60 omelettes	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g

## La gamme Bio

Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas en restauration collective devront être composés de 50% de produits sous signe de qualité dont 20% en valeur de produits issus de l'agriculture biologique.



### Astuce!

L'œuf mimosa ou la solution pour une entrée facile ! Pour une version plus light, remplacez la mayonnaise par du fromage fouetté.

## Ovoproduits liquides Bio

### Oeuf entier pasteurisé Bio (22 œufs / kg)

Bouteille transparente	DLC 42 jours	4x2 kg
------------------------	--------------	--------

### Blanc d'œuf pâtissier pasteurisé Bio

Bouteille transparente	DLC 50 jours	6x1 kg
------------------------	--------------	--------

### Jaune d'œuf pasteurisé Bio

Bouteille transparente	DLC 39 jours	6x1 kg
------------------------	--------------	--------

## Produits élaborés Bio

### Oeuf dur écalé Bio (calibre petit <53g avant écalage)

SANS  
ADDITIF

Poche	DLC 28 jours	1x50 œufs / 3x50 œufs
Alvéole	DLC 35 jours	2x45 œufs
Seau	DLC 35 jours	150 œufs

## Omelettes gastronomes Bio

### Nature salée Bio

Barquette 10 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g
Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette 6 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g / 150g
Barquette individuelle**	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g

### Fromage Bio

Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette 6 omelettes*	DLC 21 jours	90g
Barquette individuelle**	DLC 21 jours	135g

\*Colis de 6 barquettes \*\*Colis de 20 barquettes

### Les bénéfiques pour vous



### Largeur de gamme

30 références en frais et surgelé.

### Praticité

Offre adaptée aux contraintes de chaque restauration avec différents conditionnements.

### Flexibilité

Des grammages adaptés aux besoins de chaque convive.

## Tortillas Bio

### Tortilla pommes de terre Bio surgelée



Carton 40 tortillas	DDM 18 mois	130g
---------------------	-------------	------

## Omelettes demi-lune Bio

### Nature salée Bio surgelée



Carton 60 omelettes	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g

### Fromage Bio surgelée



Carton 60 omelettes	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g

### Ciboulette Bio surgelée



Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g
---------------------	-------------	------

# Les prêts à CUISINER

Nous avons sélectionné  
la crème des œufs pour  
la crème des cuisiniers.  
À vous de jouer les artistes !



## Les prêts à cuisiner et à pâtisser

# les indispensables au service de la création culinaire

Jaune, blanc ou entier, les œufs  
liquides sont à la base de nombreuses  
recettes et techniques de cuisson.

### Les bénéfices pour vous



Qualité constante  
et sécurité alimentaire



Gain de temps,  
facilité d'utilisation  
et de stockage du bidon



Bouteille compactable  
et recyclable



Profondeur de gamme  
(jaunes, blancs)

### Quels liquides utiliser pour ma cuisine ?

#### Faciliter la levée ou donner du volume

Les œufs entiers battus ou les blancs  
d'œufs qui peuvent atteindre jusqu'à  
huit fois leur volume. Les blancs vont  
donner de la structure aux soufflés,  
aux gâteaux et à la meringue.

#### Émulsionner

Le jaune sert de liaison  
pour les sauces, il apporte  
sa belle couleur jaune vif.  
Il sert à émulsionner  
les matières grasses  
et à accroître la solidité  
des mélanges.  
Ses molécules retiennent  
aussi les parfums.

**Le saviez-vous ?**

En moyenne, 1 kg =



**22**  
œufs



**33**  
blancs



**66**  
jaunes

Les bénéfices pour vous



### Bouteille transparente

Pour une sécurité visuelle optimale du produit.

### Compactable

Gain de 40% dans vos poubelles.

### Bouteille recyclable

## Ovoproduits liquides

### Oeuf entier pasteurisé

Bouteille transparente	DLI 42 jours	6x1 kg / 4x2 kg / 1x5 kg
BIB	DLI 28 jours	1x10 kg

### Blanc d'œuf pâtissier pasteurisé

Bouteille transparente	DLI 50 jours	6x1 kg / 4x2 kg / 1x5 kg
------------------------	--------------	--------------------------

### Jaune d'œuf pasteurisé

Bouteille transparente	DLI 39 jours	6x1 kg / 4x2 kg
------------------------	--------------	-----------------

### Oeuf entier pasteurisé surgelé



Brique en carton	DDM 24 mois	6x1 kg
BIB	DDM 24 mois	1x5 kg

### Blanc d'œuf pâtissier pasteurisé surgelé



Brique en carton	DDM 24 mois	6x1 kg
BIB	DDM 24 mois	1x5 kg

### Jaune d'œuf pasteurisé sucré 10% surgelé



Brique en carton	DDM 24 mois	6x1 kg
BIB	DDM 24 mois	1x5 kg



## Sprays d'œufs

### Spray de dorure sucré (ambient)

Flacon	DLI 180 jours	8x300g
--------	---------------	--------

### Spray de dorure (frais 0/+3°)

Flacon	DLI 90 jours	8x300g
--------	--------------	--------

Les bénéfices pour vous



### Économique

Aucune perte / permet de dorer environ 300 viennoiseries.

### Pratique

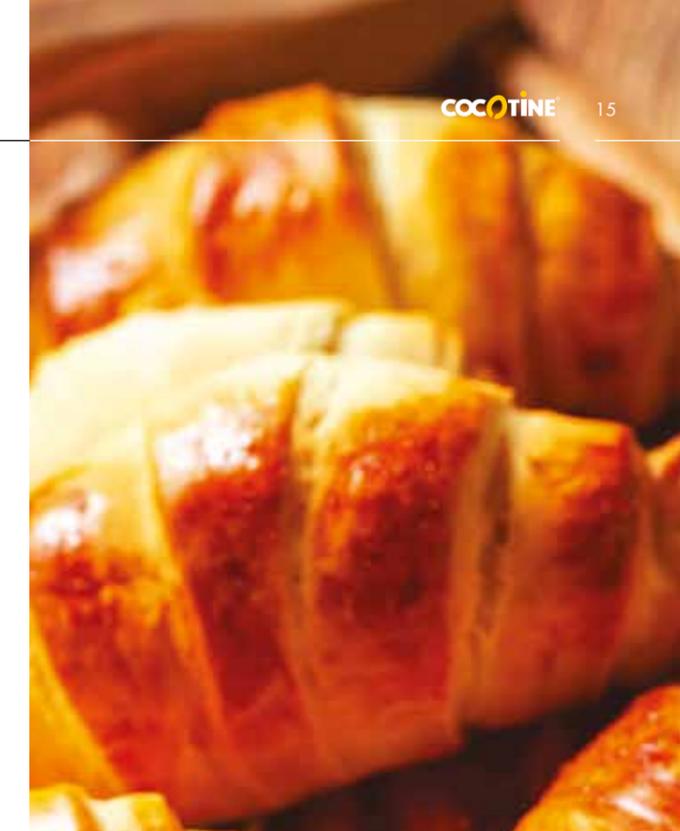
La vaporisation assure une dorure homogène sur l'ensemble des pièces.

### Sécurité alimentaire

La pulvérisation évite tout contact direct avec le produit contrairement à la méthode pinceau.

### Astuce !

Pour un maximum de volume et de stabilité, les blancs d'œufs doivent être à la température de la pièce. L'ajout de quelques gouttes de citron contribue à raffermir et à stabiliser la mousse.



# Les prêts à AGRÉMENTER

Les produits sont prêts à l'emploi et pratiques. Ils vous permettent de réaliser en toute simplicité des préparations culinaires et accompagneront vos entrées et salades.



## Les prêts à agrémenter

### Oeuf dur écalé (calibre petit <53g avant écalage)

Seau	DLC 35 jours	75 œufs / 150 œufs
Poche	DLC 35 jours	1x50 œufs / 3x50 œufs
Alvéole	DLC 35 jours	1x45 œufs / 2x45 œufs / 4x45 œufs

### Oeuf dur écalé (calibre moyen 53/63g avant écalage)

Seau	DLC 35 jours	140 œufs
Alvéole	DLC 35 jours	2x45 œufs / 4x45 œufs

### Oeuf poché

Seau	< 53g	DLC 42 jours	75 œufs
Alvéole	< 53g	DLC 42 jours	24 œufs / 48 œufs
Alvéole calibre XXL		DLC 42 jours	36 œufs

### Oeuf dur écalé de caille

Barquette	DLC 26 jours	8x24 œufs
-----------	--------------	-----------

### Oeuf dur en barre surgelé

Pré-tranché	DDM 18 mois	10x300g
-------------	-------------	---------

### Cubes d'omelette surgelés

Cubes 10x10x10mm	DDM 18 mois	10kg
------------------	-------------	------

### Les bénéfices pour vous

#### Tendance

Des produits adaptés aux recettes snacking attendues par vos convives.

#### Simplicité

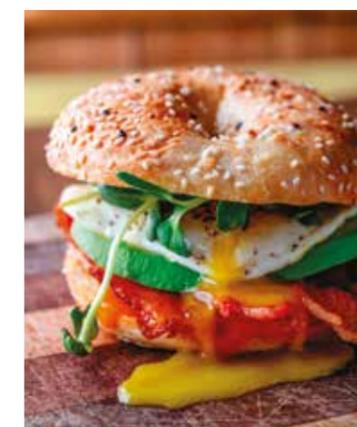
Des produits service pour des mises en place rapides.

#### Praticité

Des conditionnements adaptés à vos utilisations.



Oeufs durs écalés en salade



Oeuf poché dans un bagel

La restauration rapide : près de 2 milliards de repas en France/an.

Le saviez-vous?



Top 3 des recettes vendues. L'œuf, une protéine accessible multi usages !

# Les prêts à SERVIR

Nous avons spécialement élaboré des recettes variées et gourmandes, très simples à remettre en œuvre.



## Les bénéfices pour vous

### Qualité & aspect « fait maison »

Des omelettes moelleuses réalisées à partir d'œufs extra frais au visuel doré.

### Coût portion maîtrisé

Des calibres adaptés à vos convives.

### Praticité

Large choix de conditionnement : des barquettes individuelles aux multi-portions pour faciliter vos remises en température.



## Omelettes gastronomes

### Nature salée



Barquette 10 omelettes*	DLC 21 jours	90g
Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	90g / 135g
Barquette 6 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g / 150g
Barquette 4 omelettes*	DLC 21 jours	90g / 135g
Barquette individuelle**	DLC 21 jours	90g / 135g

### Fromage ou Fines herbes ou Lardons ou Champignons



Barquette 10 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g
Barquette 8 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette 6 omelettes*	DLC 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette individuelle**	DLC 21 jours	90g / 135g

### Nature salée surgelée



Carton 50 omelettes	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g

\*Colis de 6 barquettes \*\*Colis de 20 barquettes

“Découvrez la gamme des omelettes garnies fraîches pour la mise en place de vos menus végétariens”

végé



Omelette enchilada aux petits légumes

## Omelettes Gourmet

### Épinards & ricotta

Barquette 8 omelettes*	DLI 21 jours	135g
------------------------	--------------	------

### Légumes & curry

Barquette 8 omelettes*	DLI 21 jours	135g
------------------------	--------------	------

### Aubergines & parmesan

Barquette 8 omelettes*	DLI 21 jours	135g
------------------------	--------------	------

### Reblochon

Barquette 8 omelettes*	DLI 21 jours	135g
------------------------	--------------	------

### Basquaise & chorizo

Barquette 8 omelettes*	DLI 21 jours	135g
------------------------	--------------	------

\*Colis de 6 barquettes

## Omelettes demi-lune

### Nature salée surgelée

Carton 90 omelettes	DDM 18 mois	60g
Carton 60 omelettes	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g

### Champignons-fromage ou Fines herbes ou Fromage surgelée

Carton 60 omelettes	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g

## Brunch & bistrot

### Oeuf brouillé nature salé

Barquette	DLI 28 jours	8x500g / 4x1kg
-----------	--------------	----------------

### Oeuf à la coque (calibre moyen 53/63g avant écalage)

Colis 30 pièces	DLI 35 jours	5x6 œufs
-----------------	--------------	----------

### Oeuf brouillé surgelé

Mono-portion	DDM 18 mois	120x50g
Poche	DDM 18 mois	6x1kg

### Snack'omelette surgelée

Colis 45 pièces	DDM 18 mois	40g
-----------------	-------------	-----

## Tortillas tapas

### Tortilla oignons (ronde)

Carton 10 tortillas	DLI 50 jours	10x500g
---------------------	--------------	---------



Avec une salade ou en tapas la tortilla, un plat gourmand à partager!

Le saviez-vous?

1/3

des français consomme un brunch au moins une fois par an.



Oeuf à la coque



L'œuf un incontournable des brunchs!

## La gamme desserts

Les desserts restent un des plats préférés des français pris en hors domicile. On assiste à un retour en force des desserts "traditionnels" à l'aspect fait maison comme le pain perdu, les crêpes, les îles flottantes. Petits péchés en toute simplicité!



## Desserts

### Blanc en neige

Barquette	DLC 37 jours	6x2,2 litres
-----------	--------------	--------------

### Pain perdu surgelé

Colis	DDM 18 mois	40x80g
-------	-------------	--------

### Crêpe surgelée

Colis	DDM 18 mois	50x50g
-------	-------------	--------

## 6/10

Les français déclarent commander en moyenne un dessert près de 6 fois sur 10 lorsqu'ils vont au restaurant.

## 95%

des convives recherchent du fait maison et les grands classiques indétronables restent dans le top des desserts commandés comme l'île flottante.

Le saviez-vous?



Les bénéfices pour vous

### Tendance

Le pain perdu : un incontournable des cartes, facile à associer aussi bien avec des fruits que du chocolat ou du caramel.

### Simplicité

Les crêpes : en dessert avec une boule de glace ou en café gourmand.

### Praticité

Mises en place faciles et rapides.



Crêpe crumble et sorbet fraise

## La gamme santé

Une gamme de produits destinés à la restauration de la santé pour son ergonomie convives et service pour son allotissement en restauration collective.

Les bénéfices pour vous

### Caution culinaire

Les œufs sur le plat Cocotine permettent aux convives de retrouver une recette classique et de bénéficier des apports nutritionnels de l'œuf.

### Ergonomie & sécurité alimentaire

Les barquettes individuelles sont plébiscitées par les personnes souffrant d'un handicap pour leur facilité de prise en main en cuisine et contribuent ainsi à une alimentation diversifiée.

## Produits élaborés Santé

### Oeuf au plat

Barquette 2 œufs	DLI 28 jours	36 barquettes
------------------	--------------	---------------

### Oeuf à la coque (calibre moyen 53/63g avant écalage)

Colis 30 pièces	DLI 35 jours	5x6 œufs
-----------------	--------------	----------

### Oeuf brouillé nature pauvre en sel

Barquette	DLI 28 jours	4x1 kg
-----------	--------------	--------

## Omelettes gastronomes Santé

### Nature pauvre en sel

Barquette 10 omelettes*	DLI 21 jours	60g / 90g
Barquette 8 omelettes*	DLI 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette 6 omelettes*	DLI 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette 4 omelettes*	DLI 21 jours	90g / 135g
Barquette individuelle**	DLI 21 jours	90g / 135g

### Fines herbes pauvre en sel

Barquette 10 omelettes*	DLI 21 jours	60g / 90g
Barquette 8 omelettes*	DLI 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette 6 omelettes*	DLI 21 jours	60g / 90g / 135g
Barquette individuelle**	DLI 21 jours	90g / 135g

## Omelettes demi-lune Santé

### Nature pauvre en sel surgelée

Carton 60 omelettes	DDM 18 mois	90g
Carton 40 omelettes	DDM 18 mois	135g

\*Colis de 6 barquettes \*\*Colis de 20 barquettes

Le saviez-vous ?

**64%** des personnes âgées en institution ont des apports nutritionnels non adaptés.



## Renfort+

Les bénéfices pour vous

### Diversité d'usages

Une liste d'ingrédients courte pour une base culinaire neutre multi-usages destinée à enrichir des plats aussi bien chauds que froids, salés que sucrés.

### Garantie nutritionnelle

Un enrichissement en protéines pour lutter contre la dénutrition du senior.

### Facilité d'utilisation

Un dosage en protéines facilement maîtrisable en cuisine (20g de protéines pour 100g).

Colis	DLI 45 jours	4 doypack x1 kg
-------	--------------	-----------------



Cocotine

# Éclairage sur les modes d'élevage

Un outil facile pour expliquer votre démarche à vos convives



	CAGE AMÉNAGÉE	SOL	SOL MIEUX-ÊTRE ANIMAL	PLEIN AIR	PLEIN AIR LABEL ROUGE	BIOLOGIQUE
Code des œufs	3	2	2	1	1	0
Densité	14 poules / m <sup>2</sup>	9 poules / m <sup>2</sup>	9 poules / m <sup>2</sup>	9 poules / m <sup>2</sup>	9 poules / m <sup>2</sup>	6 poules / m <sup>2</sup>
Règlement taille bâtiment	Non définie	Non définie	Non définie	Non définie	6 000 poules	12 000 poules par groupe de 3 000
Espace extérieur	Pas d'accès	Pas d'accès	Jardin d'hiver clos	4 m <sup>2</sup> / poules	5 m <sup>2</sup> / poules	4 m <sup>2</sup> / poules
Taille du cheptel*	50 000 jusqu'à 100 000 et +	À partir de 30 000	À partir de 30 000	À partir de 30 000	12 000 (6 000 / bâtiment)	3 000 par lot
Alimentation des poules	Végétaux, minéraux et vitamines	Végétaux, minéraux et vitamines	Végétaux, minéraux et vitamines enrichissement du milieu	Végétaux, minéraux et vitamines	Végétaux, minéraux et vitamines dont 50% min. de céréales	Végétaux, minéraux et vitamines dont 95% min. de matières premières issues de l'agriculture biologique

\*En moyenne observée en France

## Rappel des recommandations GEMRCN

Les plats composés d'œufs ne sont pas concernés par la limitation de fréquence, même lorsque le rapport protéines/lipides est inférieur ou égal à 1. Malgré leur forte teneur en cholestérol, ils apportent des acides gras essentiels, des micronutriments et des protéines de haute valeur biologique. Cependant, la limitation s'applique aux plats composés d'œuf avec un rapport P/L < à 1 quand ils sont additionnés d'ingrédients gras comme les lardons, les pommes rissolées ou les fromages.



# COCOTINE® Remise en température

Produits frais

	Conservation	Température	Fours mixtes	Chariots	Autres : Micro-ondes, four vapeur...
Oeufs pochés	+4°C				micro-ondes : 1 min en mode décongélation bain marie : 3-4 min dans son emballage
Omelettes gastronomes	+4°C	110° 120°C max	35-40 min barquette fermée	cycle de 35 à 40 min	micro-ondes : 2 min puissance conseillée 600 watts
Oeufs au plat	+4°C	110°C	10 min à 110°C	15 min à 110°C	micro-ondes : 30 sec puissance conseillée 600 watts
Oeufs brouillés (remuer avant de servir)	+4°C	110°C	25 min barquette fermée	cycle de 35 à 40 min	micro-ondes : 1 min puissance conseillée 600 watts bain marie : 25 min dans une eau à 80°C
Oeufs à la coque	+4°C	130°C	20 min à 130°C	insérer 10 min avant la fin d'un cycle	bain marie : entre 7 et 8 min dans une eau à 85°C

Produits surgelés

Omelettes / Snack'omelettes / Tortillas	+4°C après décongélation 24h	110° 120°C max	20 min +/- 10 min	20 min +/- 10 min	micro-ondes : 2 min puissance conseillée 600 watts
	-18°C	150°C	20 min +/- 10 min bac gastro couvert sans décongélation, sans sel, sans matière grasse		micro-ondes : 3 min puissance conseillée 600 watts
Oeufs brouillés	+4°C après décongélation 24h	110° 120°C max	50 min +/- 10 min remuer avant de servir	50 min +/- 10 min remuer avant de servir	micro-ondes : 2 min puissance conseillée 600 watts
	-18°C	150°C	50 min +/- 10 min bac gastro couvert sans décongélation, sans sel, sans matière grasse		micro-ondes : 3 min puissance conseillée 600 watts
Egg Wrap	+4°C après décongélation 28h-32h	110° 120°C max	40 min		micro-ondes : 45-55 sec à 600 watts
	-18°C	110° 120°C max	50 min	cycle de 35 à 40 min	micro-ondes : 1 min 45 – 1 min 55 à 600 watts
Pain perdu	+4°C après décongélation 24h	110° 120°C max	20 min +/- 10 min	20 min +/- 10 min	micro-ondes : 2 min puissance conseillée 600 watts grille-pain : toaster 2 min
	-18°C	150°C	20 min +/- 10 min bac gastro couvert		micro-ondes : 3 min puissance conseillée 600 watts grille-pain : toaster 3-4 min
Crêpes	+4°C après décongélation 24h				micro-ondes : 20 sec à 600 watts
	-18°C	110° 120°C max	50 min	50 min	micro-ondes : 40 sec à 600 watts



d'aucy  
foodservice

Retrouvez l'ensemble  
des fiches produits et les recettes  
sur [daucyfoodservice.com](http://daucyfoodservice.com)



**COCOTINE**<sup>®</sup>

PEP – ZI de Camagnon – CS 70 309 – 56803 Ploërmel Cedex  
Tél. 02 97 72 09 99 – Fax 02 97 72 01 92 – [contact.cocotine@eureden.com](mailto:contact.cocotine@eureden.com)