





Le savoir-faire



PEP, UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE CECAB

Groupe coopératif breton, créé en 1968, la CECAB est devenue au fil des années l'un des premiers groupes agro-alimentaires français.

PEP, spécialiste des ovoproduits et des produits élaborés d'œufs, est dotée d'outils industriels modernes et récents.

PEP s'engage dans des mesures concrètes pour une meilleure maîtrise des impacts environnementaux.

L'optimisation des process encourage notamment à réduire la consommation des emballages et la quantité des déchets.

UNE FILIÈRE OEUVE MAÎTRISÉE AU SEIN DU GROUPE CECAB

L'intégration dans le groupe des producteurs, de l'alimentation des poules et du suivi vétérinaire des élevages, assure la traçabilité de nos produits.

Nos sites de production sont certifiés : ISO 9001, BRC... Ces normes associées à notre engagement dans la démarche HACCP, sont gages de sécurité et de qualité maîtrisée.

ABCD, KAREA : NOS MARQUES DE COMMERCIALISATION

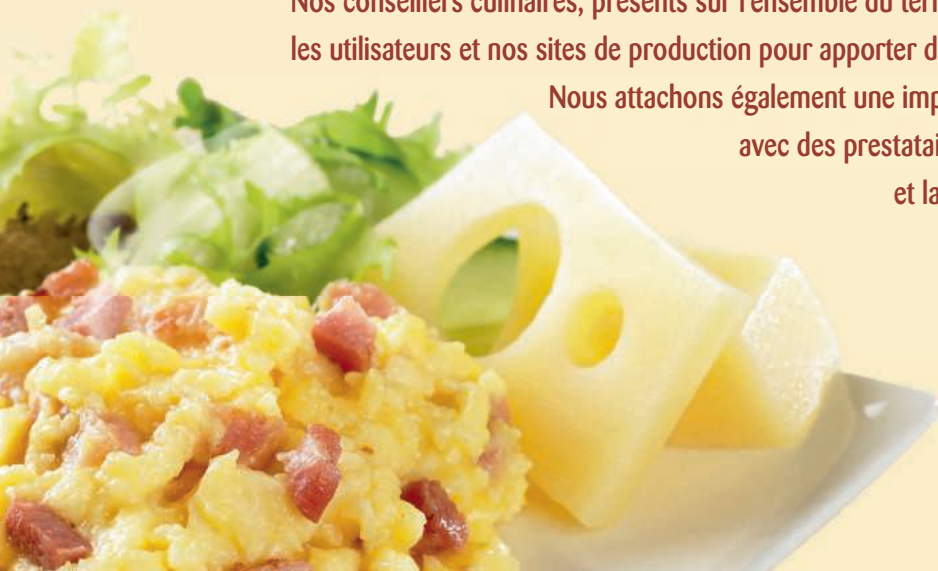
Nos marques, ABCD en produits frais et KAREA en produits surgelés, sont reconnues sur le marché. Nos produits répondent aux besoins de la restauration, collective et commerciale, du catering aérien, de la restauration rapide et des artisans (boulangers, pâtisseries,...) etc.

PROPOSER À CHACUN DE NOS CLIENTS LES MEILLEURS PRODUITS ET SERVICES

Nous mettons à votre service, toute l'expérience et le savoir-faire de notre équipe R&D pour élaborer des produits adaptés à vos besoins en terme de goût, de praticité et d'exigences nutritionnelles.

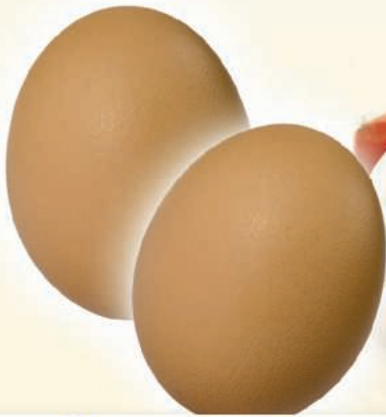
Nos conseillers culinaires, présents sur l'ensemble du territoire, sont des relais essentiels entre les utilisateurs et nos sites de production pour apporter des réponses concrètes à vos attentes.

Nous attachons également une importance à la logistique en collaborant avec des prestataires qui assurent la rapidité, la fiabilité et la qualité du transport de nos produits.



La vignette traçabilité

Décoller... recoller... c'est tracé !



La vignette traçabilité est disponible sur l'ensemble de la gamme ABCD





Ovoproduits frais et produits élaborés d'œufs frais



OVOPRODUITS LIQUIDES

Blanc d'œuf pâtissier	50 jrs	6 x 1 kg	4 x 2 kg	1 x 5 kg	
Jaune d'œuf pasteurisé	50 jrs	6 x 1 kg	4 x 2 kg		
Œuf entier pasteurisé	50 jrs	6 x 1 kg	4 x 2 kg	1 x 5 kg	
Œuf entier pasteurisé	28 jrs				1 x 10 kg

POUDRE D'ŒUF

Œuf entier	18 mois	5 x 1 kg	
Blanc d'œuf	24 mois	5 x 1 kg	
Jaune d'œuf	12 mois	5 x 1 kg	



OMELETTES GASTRONOME

Barquette de 10 omelettes

Nature salée et nature pauvre en sodium	21 jours	70 g	90 g	
Ingrédient* salé et pauvre en sodium**	21 jours	70 g	90 g	

Barquette de 8 et 6 omelettes

Nature salée et nature pauvre en sodium	21 jours	70 g	90 g	135 g
Ingrédient* salé et pauvre en sodium**	21 jours	70 g	90 g	135 g

Barquette de 4 omelettes et barquette individuelle

Nature salée et nature pauvre en sodium	21 jours		90 g	135 g
Ingrédient* salé et pauvre en sodium**	21 jours		90 g	135 g

* Salé : fromage, fines herbes, lardons, champignons, pommes de terre, oignons -

** Pauvre en sodium : fines herbes, oignons



BOMBE DE DORURE

Bombe température ambiante	180 jours	8 x 300 g	
Recharge de dorure - Frais 0° + 3°C	90 jours	8 x 300 g	



ŒUFS DURS ÉCALÉS

Calibre petit < 53 g

Seau	35 jours	75 œufs	150 œufs
Poche	35 jours	50 œufs (3 poches de 50)	150 œufs
Alvéole	35 jours	90 œufs (2 plateaux de 45)	180 œufs (4 plateaux de 45)

Calibre moyen 53/63 g

Seau	35 jours		150 œufs
Alvéole	35 jours	90 œufs (2 plateaux de 45)	180 œufs (4 plateaux de 45)



CEUFS AU PLAT
 Barquette de 2 œufs | 28 jours | 36 Bq



BLANCS EN NEIGE
 Barquette de 2,2 litres | 35 jours | 6 Bq



CEUFS BROUILLÉS
 Barquette de 500 g - salé | 28 jours | 8 x 500 g
 Barquette de 1 kg - salé et pauvre en sodium | 28 jours | 4 x 1 kg



DÔMES DE NEIGE
 Barquette de 6 dômes de 1,1 litre | 35 jours | 6 Bq



CEUFS POCHÉS
 Seau | 35 jours | 75 œufs
 Alvéole - Domaine des Genêts | 28 jours | 48 œufs
 Alvéole format XXL - Domaine des Genêts | 28 jours | 36 œufs



CEUFS PRESTO
 Alvéole - Domaine des Genêts | 28 jours | 36 œufs



Le Bio frais



ŒUFS DURS ÉCALÉS BIO

Calibre petit < 53 g

Poche	28 jours	50 œufs (1 poche de 50)	150 œufs (3 poches de 50)
-------	----------	----------------------------	------------------------------



OMELETTES NATURE BIO

Barquette de 10 omelettes

Nature salée	21 jours	70 g	90 g	
--------------	----------	------	------	--

Barquette de 8 omelettes

Nature salée	21 jours			135 g
--------------	----------	--	--	-------



OVOPRODUITS LIQUIDES BIO

Blanc d'œuf pâtissier	50 jrs	6 x 1 kg	
Jaune d'œuf pasteurisé	50 jrs	6 x 1 kg	
Œuf entier pasteurisé	50 jrs		4 x 2 kg



Le Bio surgelé



OMELETTES BIO



Carton de 60 omelettes

Nature ou ciboulette ou fromage	18 mois	90 g
---------------------------------	---------	------

Carton de 40 omelettes

Nature ou ciboulette ou fromage	18 mois	135 g
---------------------------------	---------	-------

Bio

Les produits élaborés d'œufs et les ovoproduits sont issus de l'Agriculture Biologique et certifiés à tous les stades de leur élaboration par des organismes indépendants agréés par l'état.

Une réponse concrète aux préconisations du Grenelle de l'environnement tout en maîtrisant votre coût portion.

Ovoproduits congelés et produits élaborés d'œufs surgelés



OMELETTES DEMI-LUNE



Carton de 90 omelettes

Nature salée	18 mois	65 g
--------------	---------	------

Carton de 60 omelettes

Nature salée et nature pauvre en sodium	18 mois	90 g
---	---------	------

Ingrédient salé*	18 mois	90 g
------------------	---------	------

Carton de 40 omelettes

Nature salée et nature pauvre en sodium	18 mois	135 g
---	---------	-------

Ingrédient salé* et pauvre en sodium	18 mois	135 g
--------------------------------------	---------	-------

* Salé : champignons-fromage, fines herbes, fromage, lardons-fromage, jambon-fromage, fermière (lardons-fromage-macédoine : uniquement en 90 g), paysanne (lardons, fromage, oignons, pomme de terre : uniquement en 135 g) ; Pauvre en sodium : fines herbes (uniquement en 135 g)



CEUFS BROUILLÉS



Mono-portion de 50 g	18 mois	120 x 50 g
----------------------	---------	------------



OMELETTES GASTRONOMES

Carton de 50 omelettes

Nature salée	18 mois	90 g
--------------	---------	------

Carton de 40 omelettes

Nature salée	18 mois	135 g
--------------	---------	-------



CUBES D'OMELETTE

Cubes de 10 x 10 x 10	18 mois	10 kg
-----------------------	---------	-------



CEUFS AU PLAT



Ceuf au plat	18 mois	80 œufs
--------------	---------	---------



BROUILLADES

Saumon aneth	18 mois	40 x 50 g
Lardons fromage	18 mois	40 x 50 g
Moutarde à l'ancienne	18 mois	40 x 50 g

TARTINES (sachet individuel)



Tartine Orientale	18 mois	10 x 150 g
Tartine Légumes Chili	18 mois	10 x 150 g
Tartine Végétarienne	18 mois	10 x 150 g



TORTILLAS

Carton de 60 tortillas

Pomme de terre - oignon	18 mois	90 g
Pomme de terre - oignon - poivron		
Pomme de terre - oignon - chorizo		

Carton de 48 tortillas

Pomme de terre - oignon	18 mois	135 g
Pomme de terre - oignon - poivron		
Pomme de terre - oignon - chorizo		

CRÊPES DE 50G



Crêpes de 50 g	18 mois	50 x 50 g
----------------	---------	-----------








ŒUF DUR EN BARRE

Entière	18 mois	10 x 300 g
Pré-tranchée	18 mois	10 x 300 g

PAIN PERDU



Tranche de pain perdu de 80 g	18 mois	40 x 80 g
-------------------------------	---------	-----------

Indications de mise en œuvre des produits (consulter nos fiches techniques pour obtenir la totalité des informations sur la mise en œuvre de nos produits)		Mode de remise en température				
		 Salades, Entrées, Sandwiches	 Remise en température air chaud ou termo contact	 Vapeur	 Bain-marie	 Micro-ondes * Selon puissance du four
FRAIS						
Œufs durs écalés	Utiliser directement selon la recette					
Œufs pochés	Utiliser directement selon la recette	4 à 8 mn à 120/140°C	1 à 5 mn selon quantité	1 à 3 mn dans l'emballage dans une eau frémissante	15 à 60 secondes*	
Œufs Presto	Utiliser directement selon la recette	8 à 10 mn à 120/140°C	1 à 5 mn selon quantité	1 à 3 mn dans l'emballage dans une eau frémissante	15 à 60 secondes dans l'emballage*	
Omelettes gastronomes	Utiliser directement selon la recette	20 à 30 mn à 120/140°C		30 mn dans la barquette ou sur une plaque	15 à 180 secondes*	
Œufs au plat		4 à 8 mn à 120/140°C	10 à 12 mn avec l'opercule		15 à 120 secondes*	
Œufs brouillés	Réchauffage de la barquette operculée	20 à 30 mn à 120/140°C	10 à 12 mn avec l'opercule		60 à 180 secondes*	
	Réchauffage hors de l'emballage en portion individuelle	1 minute à 100/120°C			15 à 30 secondes*	
SURGÉLÉ * Départ produit congelé						
Omelettes	Utiliser directement selon la recette	30 à 40 mn à 120/140°C		40 mn sur plaque	15 à 180 secondes*	
Brouillades et œufs brouillés monoportions		20 à 30 mn à 120/140°C		30 à 40 mn en bac	15 à 60 secondes*	
Œufs au plat		8 mn à 160/140°C		40 mn sur plaque	15 à 60 secondes*	
Tortillas	Utiliser directement selon la recette	20 à 30 mn à 120/140°C		40 mn sur plaque	15 à 180 secondes*	1 à 5 mn selon le toaster
Tartines		15 mn à 170/200°C			1 à 3 mn au micro-ondes puis 1 à 2 mn au toaster	1 à 3 mn au micro-ondes puis 1 à 2 mn au toaster
Crêpes		4 mn à 170/190°C		40 mn sur plaque	10 à 30 secondes*	
Pain perdu		20 à 30 mn à 120/140°C		40 mn sur plaque	15 à 180 secondes*	1 à 5 mn selon le toaster

Retrouvez toutes nos fiches techniques sur

www.daucyfoodservices.com



PEP

PEP - Z.I. de Camagnon
BP 309 - 56803 PLOERMEL Cedex
Tél : 02 97 72 09 99
Fax : 02 97 72 01 92
E.mail : pep@pep.fr
www.abcd-karea.com
www.daucyfoodservices.com



Dans un souci de préserver l'environnement, cette plaquette à été imprimée sur un papier recyclé avec des encres à base végétale.