

Les œufs et ses multiples emplois

œuf dur

œuf à la coque

œuf mollet

œuf brouillé

œuf poché

œuf en omelette

œuf frit

ou dans vos nombreuses préparations culinaires...

Vous pouvez conserver vos œufs à température ambiante, plutôt au frais, mais ne rompez pas la chaîne du froid si vous avez commencé à les déposer au réfrigérateur.

Pour écaler facilement les œufs, il est préférable qu'ils aient au moins une semaine.