

LeCoque Cuisine



• gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs • gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs •

Gebrauch

- Zwischenmahlzeit
- Verzehrfertig
- Als Appetithäppchen, Dekoration für kalte Speisen und Salate, ...

Zutaten

- Gekochte, geschälte Freiland Eier (80%)
 - * Klasse M
- Mayonnaise, Kräuter

Aufbewahrung

- Haltbarkeit: 14 Tage ab Herstellungsdatum
- Kühl aufbewahren: < 4°C

Sortiment

- Verpackung unter Schutzatmosphäre
- 8 gefüllte Eier pro Schale

Schalen pro Karton	Kartons pro Lage	Lagen pro Palette
4	8	20



www.lecoque-eggs.be

lecoque
eggs

Eierhoeve Lecoque NV

Industrieterrein Oost 2014
Heersterveldweg 12 - 3700 Tongeren - België
T +32 [0]12 39 83 30 - F +32 [0]12 39 35 14

Eimimosa



• gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs • gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs •

Vorteile

- Hygienische Produktion
- Sorgfältige Kontrolle beim Herstellungsprozeß
- Natürlicher Geschmack
- Haltbarkeit: 28 Tage
- Zubereitung nach eigenem Geschmack

Gebrauch

- Verzehrfertig
- Dekoration für warme und kalte Speisen
- Kalte Speisen

Ingredienzien

- Gekochte, geschälte Eier
 - * Klasse A
 - * Farbe des Eigelbs: 9-13 auf der La-Roche-Skala
- Verpackung unter N₂/CO₂-Atmosphäre
- Alle Ingredienzien sind GMO-frei

Durchschnittlicher Nährwert per 100 g

- Eiweiße: 12 g
- Fette: 11,1 g
- Kohlenhydrate: 1 g
- Energiewert: 643 kJ (153 kcal)

Aufbewahrung

- Haltbarkeit: 28 Tage ab Herstellungsdatum
- Kühl aufbewahren: < 4° C

Verpackung

Referenz	Eier pro Einheit	Einheiten pro Verpackung	Verpackung	Anzahl per Palette
GM5	5 kg	2 Beutel (2 x 5 kg)	Kiste	52
GM5	5 kg	4 Beutel (4 x 5 kg)	Kiste	20
GM5	5 kg	1 Beutel (1 x 5 kg)	Karton	112



lecoque
eggs

www.lecoque-eggs.be

Eierhoeve Lecoque NV

Industrieterrein Oost 2014
Heersterveldweg 12 - 3700 Tongeren - België
T +32 [0]12 39 83 30 - F +32 [0]12 39 35 14

Geschälte Eier in Eimern mit Aufguß



• gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs • gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs •

Vorteile

- Hygienische Produktion
- Sorgfältige Kontrolle beim Herstellungsprozeß
- Natürlicher Geschmack
- Einfach wiederverschließbare Verpackung
- Haltbarkeit: 34 Tage
- Einfach stapelbar

Gebrauch

- Verzehrfertig
- Kalte Speisen: Salate, Sandwiches, ...

Ingredienzien

- Gekochte, geschälte Eier
 - * Klasse A
 - * Gewichtsklasse: zwischen 43 und 53 g
 - * Farbe des Eigelbs: 9-13 auf der La-Roche-Skala
- Wasser, Salz und Zitronensäure, Trinatriumcitrat, Konservierungsmittel E211
- Alle Ingredienzien sind GMO-frei

Durchschnittlicher Nährwert per 100 g

- Eiweiße: 12 g
- Fette: 11,1 g
- Kohlenhydrate: 1 g
- Energiewert: 643 kJ (153 kcal)

Aufbewahrung

- Haltbarkeit: 34 Tage ab Herstellungsdatum
- Kühl aufbewahren: < 4° C

Sortiment

Referenz	Eier pro Einheit	Verpackung	Anzahl per Palette
G48	48	Eimer	120
G60	60	Eimer	120
G75	75	Eimer	120
G120	120	Eimer	65
G144	144	Eimer	65
G150	150	Eimer	65
G 6kg	6 kg	Eimer	65



lecoque
eggs

www.lecoque-eggs.be

Eierhoeve Lecoque NV

Industrieterrein Oost 2014
Heersterveldweg 12 - 3700 Tongeren - België
T +32 [0]12 39 83 30 - F +32 [0]12 39 35 14

Gekochte geschälte Eier unter Schutzatmosphäre



• gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs • gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs •

Vorteile

- Hygienische Produktion
- Sorgfältige Kontrolle beim Herstellungsprozeß
- Natürlicher Geschmack
- Sofort verzehrbar
- Haltbarkeit: 37 Tage
- Einfache Verpackung

Gebrauch

- Verzehrfertig
- Kalte Speisen
- Dekoration

Ingredienzien

- Gekochte, geschälte Eier
 - * Klasse A
 - * Gewichtsklasse: zwischen 43 und 53 g
 - * Farbe des Eigelbs: 9-13 auf der La-Roche-Skala
- Säureregulator E330, E260
- Verpackung unter N₂/CO₂-Atmosphäre
- Alle Ingredienzien sind GMO-frei

Durchschnittlicher Nährwert per 100 g

- Eiweiße: 12 g
- Fette: 11,1 g
- Kohlenhydrate: 1 g
- Energiewert: 643 kJ (153 kcal)

Aufbewahrung

- Haltbarkeit: 37 Tage ab Herstellungsdatum
- Kühl aufbewahren: < 4° C

Sortiment

Referenz	Eier pro Einheit	Einheiten pro Verpackung	Verpackung	Anzahl per Palette
VC6	4 x 6 Eier	10 (4 x 6)	Kiste	52
VC72	3 x 12 Eier	2 (3 x 12)	Karton	112
VC40	3 x 20 Eier	2 (3 x 20)	Karton	112
VC100	1 x 100 Eier	1 (1 x 100)	Karton	112
VC132	1 x 132 Eier	1 (1 x 132)	Karton	112
VC150	1 x 150 Eier	1 (1 x 150)	Karton	112
VC5 kg	1 x 5 kg	1 (1 x 5 kg)	Karton	112
VC5b	1 x 5 kg	2 (1 x 5 kg)	Kiste	52
VC6 kg	1 x 6 kg	1 (1 x 6 kg)	Karton	112
VC6b	1 x 6 kg	2 (1 x 6 kg)	Kiste	52
G30VC	1 x 5 kg	6 (1 x 5 kg)	Kiste	20



lecoque
eggs

www.lecoque-eggs.be

Eierhoeve Lecoque NV

Industrieterrein Oost 2014
Heersterveldweg 12 - 3700 Tongeren - België
T +32 [0]12 39 83 30 - F +32 [0]12 39 35 14

Egg Mayo



• gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs • gekookte gepelde eieren • oeufs durs écalés • boiled peeled eggs •

Vorteile

- Hygienische Produktion
- Sorgfältige Kontrolle beim Herstellungsprozeß
- Natürlicher Geschmack
- Sofort verzehrbar
- Haltbarkeit: 41 Tage

Gebrauch

- Verzehrfertig
- Dekoration
- Kalte Speisen: Brötchen, Salate, ...

Ingredienzien

- Gekochte, geschälte Eier
* Klasse A
- Mayonnaise
- Alle Ingredienzien sind GMO-frei

Durchschnittlicher Nährwert per 100 g

- Eiweiße: 8,38 g
- Fette: 33,72 g
- Kohlenhydrate: 1,08 g
- Energiewert: 1432 kJ (342 kcal)

Aufbewahrung

- Haltbarkeit: 41 Tage ab Herstellungsdatum
- Kühl aufbewahren: < 4° C

Verpackung

Eier pro Einheit	Verpackung	Anzahl per Palette
5 kg	Eimer	120
10 kg	Eimer	65
Big Bag 1000 kg	Big Bag	/

Der Eieranteil ist variabel und kann auf Wunsch angepaßt werden.



lecoque
eggs

www.lecoque-eggs.be

Eierhoeve Lecoque NV

Industrieterrein Oost 2014
Heersterveldweg 12 - 3700 Tongeren - België
T +32 [0]12 39 83 30 - F +32 [0]12 39 35 14