



---

## How to cook

To ensure the highest quality product, JUST Egg should be held for a maximum of 30 minutes.

- Thaw completely and shake well before use.
- Pour JUST Egg into preheated (non-stick) skillet or sauté pan. Pan should be coated evenly with butter or oil.
- Cook on medium to medium-high heat in small batches.
- Use a rubber spatula to occasionally scrape and pull mixture across pan, until product is cooked and no longer appears liquid.
- Serve immediately while hot.

---

## Comment cuisiner

Pour garantir un produit de la plus haute qualité, JUST Egg doit être conservé pendant un maximum de 30 minutes.

- Décongeler complètement et bien agiter avant utilisation.
- Verser JUST Egg dans une poêle à frire ou une sauteuse (antiadhésives) préchauffées. La poêle doit être enduite uniformément de beurre ou d'huile.
- Faire cuire à feu moyen à moyen-élevé en petites quantités.
- Utiliser une spatule en caoutchouc pour racler et étirer de temps en temps le mélange à travers la poêle, jusqu'à ce que le produit soit cuit et ne semble plus liquide.
- Servir immédiatement, chaud.



# JUST Egg Folded

FoH/BoH

---

## How to cook

To ensure the highest quality product, JUST Egg Folded should be held for a maximum of 2 hours.

### Combi-Oven

Arrange frozen folded eggs on a full size sheet pan lined with parchment paper. Cover pan with aluminum foil and bake in an oven at 250°F (121°C) until internal temperature reaches 165°F (74°C) for 8 minutes and 30 seconds.

### TurboChef

Individual folded egg: 425°F (218°C) for 45 seconds.  
Frozen built sandwich: 425°F (218°C) for 1 minute and 20 seconds.

### Convection Oven

Cover pan with aluminum foil and bake in a convection oven at 350°F (177°C) until internal temperature reaches 165°F (74°C) for 15 minutes.

### Toaster

Place JUST Egg in standard toaster and heat on high for 6½ minutes.

### Skillet

Warm a bit of oil in a non-stick skillet over medium heat. Cook JUST Egg for 5 minutes and flip halfway through.

---

## Comment cuisiner

Pour garantir un produit de la plus haute qualité, JUST Egg Plié ne doit pas être conservé plus de 2 heures.

### Four à vapeur

Disposer les œufs pliés surgelés sur une plaque pleine grandeur recouverte de papier sulfurisé. Couvrir la plaque de papier d'aluminium et cuire au four à 250°F (121°C) jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C) pendant 8 minutes et 30 secondes.

### TurboChef

Œuf plié individuel: 425°F (218°C) pendant 45 secondes.  
Sandwich surgelé: 425°F (218°C) pendant 1 minute et 20 secondes.

### Four à convection

Couvrir la poêle de papier d'aluminium et cuire au four à convection à 350°F (177°C) jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C) pendant 15 minutes.

### Grille-pain

Placer JUST Egg dans un grille-pain standard et chauffer à puissance élevée pendant 6½ minutes.

### Poêle à frire

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Cuire JUST Egg pendant 5 minutes et retourner à mi-cuisson.