



MAS D'AUGE, ŒUFFICIELLEMENT DE RETOUR !

L'œuf est là. Partout dans nos cuisines. Son destin le plus glorieux se jouant souvent au fond d'une poêle, dans le rôle d'omelette. Pourtant, cet incontournable de notre quotidien offre **une richesse gustative et une diversité d'expression culinaire** sans équivoque.

Attachée dès sa création en 1962 à la noblesse de ce produit accessible, **la marque emblématique Mas d'Auge ressort de sa coquille.** En s'appuyant sur son savoir-faire traditionnel, et en affinant son expertise, elle propose ainsi des **gammes adaptées aux nouvelles attentes des consommateurs.**



MAS D'AUGE, MAÎTRE ŒUFFINEUR.

Chez Mas d'Auge, le respect des produits, le savoir-faire authentique, l'exigence de la qualité et la recherche du meilleur sont des traceurs communs aux métiers de Maître Affineur. L'expertise de la maison, la patience et le savoir-faire sont des qualités que l'on retrouve dans l'affinage. En effet, Chez Mas D'Auge, des experts passionnés œuvrent pour garantir la qualité des œufs, de la poule au coquetier, qu'il s'agisse de fabrication, de cuisson, de cuisine. ils veillent au bien-être des animaux tout en assurant la traçabilité de la filière. Et pour s'assurer de la qualité des œufs, ces derniers sont testés par nos soins, et aussi par gourmandise. Bref, nous sommes de véritables Œufficionados et nous nous ferons un plaisir de vous livrer nos secrets !

LE NOUVEAU MAS D'AUGE, C'EST QUOI ?

C'EST UNE ÉQUIPE D'EXPERTS ENGAGÉS QUI VEILLENT AU GRAIN. DANS LE JARGON, ON LES APPELLE LES ŒUFFINEURS.

1
Ils mettent leur amour du bon produit au service d'œufs frais 100% filières et français, sans OGM.

2
Et les nourrissent avec une alimentation maison aux **céréales françaises.**

3
Pas de compromis sur la qualité, ni sur l'authenticité : Mas d'Auge a tout simplement **du goût.**

LA GAMME MAS D'AUGE



BIO Ces bons œufs sont le résultat de poules bien élevées, qui gambadent dans l'herbe au cours de la journée, et qui profitent d'une nourriture biologique et sans OGM* pour le dîner.

.....
Disponibles par boîtes de 4, 6 et 10
PMC : 2,20€ (4) / 2,99€ (6) / 4,99€ (10)
N° conso : 0 800 100 803



LABEL ROUGE Nos poules élevées en plein air, batifolent dans un parcours extérieur au cours de la journée** avant de se requinquer avec une alimentation sans OGM* aux céréales françaises.

.....
Disponibles par boîtes de 4, 6 et 12
PMC : 1,85€ (4) / 2,28€ (6) / 4,20€ (12)
N° conso : 0 800 100 803



PLEIN AIR Élevées en plein air, se dégourdissant les pattes dans un parcours extérieur au cours de la journée, nos poules sont aussi nourries avec une alimentation sans OGM*, aux céréales françaises.

.....
Disponibles par boîtes de 4, 6 et 12
PMC : 1,50€ (4) / 1,99€ (6) / 3,60€ (12)
N° conso : 0 800 100 803

MAS D'AUGE, MAÎTRE ŒUFFINEUR.



Contact presse : Agence Dupont Lewis, Paris
masdauge@dupontlewis.com
01 83 81 45 93

* < 0,9% - Pour le Bio, conformément à la réglementation relative au mode de production biologique.
** Hors Bio.



À PROPOS DE MAS D'AUGE

Créée en 1962 dans la région de Fontvieille (Bouches-du-Rhône), Mas d'Auge apporte tout son soin et sa maîtrise pour viser l'excellence de l'œuf. La marque s'adresse en priorité aux connaisseurs de bons produits, qui veulent la meilleure traçabilité, plus de développement durable et un savoir-faire maîtrisé.

Retrouvez-nous sur www.mas-dauge.fr