



Gema



Benefícios da Gema Master Eggs



Segurança Alimentar Elevada:
Pasteurização que elimina riscos como Salmonella.



Sem cascas:
Elimine todo o resíduo de cascas no seu processo.



Redução de custo:
Reduza custos, economizando tempo de mão de obra e acelerando a produção.



Tempo de produção:
Ganhe tempo em sua produção com gemas de alta qualidade, prontas para uso.



Padronização Total:
Quantificação precisa, que ajuda no controle de custos e qualidade.



Durabilidade garantida:
Proporciona maior durabilidade dos produtos elaborados, reduzindo reclamações, descartes e quebra de gôndola.

Tabela de Equivalência

17g = 1 Gema

85g = 5 Gemas

200g = 12 Gemas

1kg = 59 Gemas

2kg = 118 Gemas

5kg = 295 Gemas



Gema Pasteurizada Cartonada de 1 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
12 unidades



Gema Pasteurizada Garrafa de 1 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
12 unidades



Gema Pasteurizada Bag de 2 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
6 unidades



Personalização disponível
de 2kg a 10kg. Consulte o
Departamento Comercial.





Gema Pasteurizada Bag de 5 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
4 unidades



Personalização disponível
de 2kg a 10kg. Consulte o
Departamento Comercial.



Gema Pasteurizada Galão de 5 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade:
Unitário



Gema Pasteurizada A granel 1000 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade:
Unitário



Necessário consulta para
viabilidade da operação.

Aplicações da Gema Pasteurizada Master Eggs



Sobremesas,
como Quindins



Fios de ovos



Biscoitos e
massas doces



Cremes
e recheios



Panificação



Pintura e
finalização