



Clara



Benefícios da Clara 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 claras 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

33g = 1 Clara
100g = 3 Claras
200g = 6 Claras

1kg = 30 Claras
2kg = 60 Claras
5kg = 150 Claras



Clara Pasteurizada Cartonada de 1 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
12 unidades



Clara Pasteurizada Garrafa de 1 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
12 unidades



Clara Pasteurizada Bag de 2 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
6 unidades



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





Clara Pasteurizada Bag de 5 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
4 unidades



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



Clara Pasteurizada Galão de 5 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade:
Unitário



Clara Pasteurizada A granel 1000 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade:
Unitário



Necessário consulta para
viabilidade da operação.

Aplicações da Clara Pasteurizada Master Eggs



Food Service



Confeitaria



Panificação



Biscoitos &
Macarons



Panquecas
Omeletes & Suflês



Merengues e
Suspiros