



Mistura de Ovos



Benefícios da Mistura 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 uma mistura de alta qualidade, pronta 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

50g = 1 Ovo

100g = 2 Ovos

500g = 10 Ovos

1kg = 20 Ovos

2kg = 40 Ovos

5kg = 100 Ovos



Mistura de Ovos Cartonada de 1 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
12 unidades



Mistura de Ovos Garrafa de 1 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
12 unidades



Mistura de Ovos Bag de 2 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
6 unidades



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





Mistura de Ovos

Bag de 5 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade por caixa:
4 unidades



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



Mistura de Ovos

Galão de 5 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade:
Unitário



Mistura de Ovos

A granel 1000 Kg



Sem casca



Pasteurizado



Resfriado



Quantidade:
Unitário



Necessário consulta para
viabilidade da operação.

Aplicações da Mistura de Ovos Master Eggs



Confeitaria e
sobremesas



Panificação



Omeletes



Massas e
panquecas



Maioneses
e molhos



Biscoitos