MASTEREGGS



Catálogo de Produtos

2026


MASTEREGGS

Sumário

Introdução

Sobre a Master Eggs 4
Pilares da empresa 5
Exportação 6

Mistura de Ovos

Introdução 7
Benefícios 8
Produtos Mistura de Ovos 8
Aplicações 9

Gema de Ovo

Introdução 10
Benefícios 11
Produtos Gema 11
Aplicações 12

Clara de Ovo

Introdução 13
Benefícios 14
Produtos Clara 14
Aplicações 15

Master Protein

Introdução 16
Benefícios da Albumina Sólida 17
Produto 17
Formas de consumo 17

Fios de Ovos

Introdução 19
Benefícios dos Fios de Ovos 20
Produto 20
Aplicações 20

Fechamento

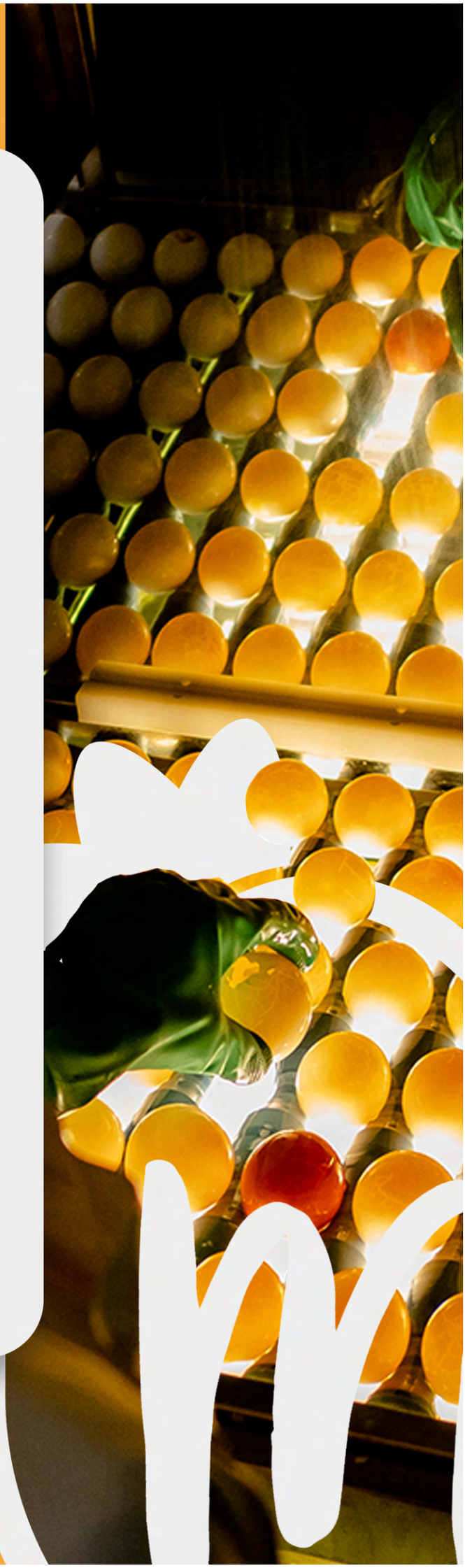
Qualidade & Processo 21
Contatos e Redes Sociais 24

Master Eggs: Qualidade, Segurança e Inovação para sua Produção

Desde 2020, na cidade de Feliz - RS, a Master Eggs nasceu para transformar a forma como indústrias alimentícias conectam qualidade, inovação e sustentabilidade. Com parque fabril moderno de 2.000 m² e capacidade superior a 600 toneladas/mês, entregamos soluções exclusivas e rastreáveis, desenvolvidas com tecnologia própria e processos que minimizam desperdícios.

Nosso diferencial está no equilíbrio entre inovação técnica e uma equipe dedicada, que entende os desafios do seu negócio e atua para antecipar soluções, garantindo eficiência e segurança em todas as etapas, do campo à linha de produção.

- **Segurança Alimentar Elevada:** Pasteurização que elimina riscos como Salmonella.
- **Padronização Total:** Quantificação precisa, que ajuda no controle de custos e qualidade.
- **Rastreabilidade Completa:** Transparência desde a origem até o produto final.
- **Logística Otimizada:** Facilitando transporte e armazenamento.
- **Escalabilidade:** Embalagens adaptáveis de 1 kg a 1000 kg, adequadas a diferentes necessidades.



Nossos pilares sustentam a excelência em cada etapa da produção.

Tecnologia

Tecnologia com referência nas melhores práticas europeias, garantindo pasteurização segura sem alterar as propriedades do ovo.

SANOVO TECHNOLOGY GROUP

Qualidade

Laboratório próprio, rigoroso controle e rastreabilidade garantem produtos seguros, com laudos e padrões que superam as exigências do mercado.

Atendimento

Atendimento humanizado, ágil e personalizado, com rotas inteligentes e cronograma preciso, garantindo que seu pedido chegue no horário certo.

Desenvolvimento e Inovação

Pesquisa e desenvolvimento constantes para a criação de soluções exclusivas, como a proteína da clara de ovo pasteurizada, apoiando novos projetos.

Conheça a linha Master Eggs para vendas nacionais e **exportação.**

Com tecnologia avançada, rigoroso controle de qualidade e matéria-prima selecionada, entregamos ovos pasteurizados que garantem segurança, praticidade e alto desempenho para o seu negócio.



MASTEREGGS

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	1kg = 20 Ovos
100g = 2 Ovos	2kg = 40 Ovos
500g = 10 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

MASTEREGGS

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	1kg = 59 Gemas
85g = 5 Gemas	2kg = 118 Gemas
200g = 12 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

MASTEREGGS

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	1kg = 30 Claras
100g = 3 Claras	2kg = 60 Claras
200g = 6 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

MASTER PROTEIN

NUTRIÇÃO PARA VIDA REAL

100% NATURAL
SEM ADITIVOS

BAIXO TEOR DE
CARBOIDRATO

PRONTO PARA
CONSUMO



CONHEÇA A
ALBUMINA SÓLIDA



6 Claras de Ovos | **20g de Proteína**

A Master Protein foi criada para unir o que o mercado e as pessoas mais buscam hoje: praticidade real, qualidade assegurada e versatilidade no uso.

Além de rica em nutrientes, é capaz de ser consumida de diversas maneiras e se adaptar à qualquer rotina.



Albumina Sólida
Pote de 200g

- Pronto para consumo
- Natural sem aditivos
- Baixo em carboidrato

Quantidade por caixa: 18 unidades

Sugestões de consumo

BOWLS E MARMITAS
Com arroz integral, legumes assados e combinações completas.

FRUTAS E GELEIAS
Combinação doce e saudável em snacks e cafés da manhã.

PURA TEMPERADA
Albumina pura com sal, azeite e acompanhamentos simples (frutas ou pão integral).

SANDUÍCHES E WRAPS
Fonte de proteína em lanches rápidos.

PASTAS E PATÊS
Misturada em cremes, patês ou pastas leves.

SALADAS
Em cubos ou fatias adicionadas como ingrediente nutritivo.

Feita para quem vive na correria, mas não abre mão de se cuidar.

Para o consumidor, é nutrição limpa que cabe na rotina.

Para o lojista, é um diferencial capaz de atrair clientes exigentes e fortalecer a proposta de valor no ponto de venda.



LEVE A MASTER PROTEIN PARA O SEU MIX

Ofereça um produto **alinhado às novas demandas** do consumidor moderno.



MASTERPROTEIN
NUTRIÇÃO PARA VIDA REAL

FIOS DE OVOS

Fios de Ovos

MASTEREGGS

DA NOSSA COZINHA, PARA A SUA.



MASTEREGGS

FIOS DE OVOS

DA NOSSA COZINHA, PARA A SUA.

CONFIANÇA E QUALIDADE ARTESANAL.





Fios de Ovos
Potes de 250g



Pronto para consumo

Resfriado

Quantidade por caixa: **18 unidades**

Validade: **60 dias**

Personalização disponível de 2,8kg
Consulte o Departamento Comercial.



SOBREMESAS
Finaliza bolos, tortas e doces com delicadeza e sofisticação.



CAFÉS E CONFEITARIA
Valoriza cafés, doces artesanais e vitrines premium.



CESTAS E PRESENTES
Transforma cestas gastronômicas em experiências elegantes.



RESTAURANTES E BUFFETS
Ideal para pratos autorais e finalizações gastronômicas.



DOCES TRADICIONAIS
Realça receitas clássicas com leveza e autenticidade.



RECEITAS EXCLUSIVAS
Versátil para releituras modernas da confeitaria.

Sugestões de uso e descrição:

Fio de ovos produzido artesanalmente para panificadoras e confeitarias que buscam sofisticação visual, padronização e excelência em cada detalhe da vitrine.

Com textura leve, brilho característico e apresentação sofisticada, transformam receitas em experiências gastronômicas mais valorizadas.

Elevam o valor percebido dos produtos e fortalecem a conexão emocional que só sabores tradicionais conseguem criar. Mais do que um complemento culinário, são um diferencial que agrega identidade, qualidade e conexão emocional ao ponto de venda.



Qualidade & Processo

Da seleção rigorosa dos ovos ao envase final, trabalhamos com tecnologia, controle e segurança alimentar para entregar produtos padronizados, seguros e **prontos para atender as mais altas exigências da indústria alimentícia.**

Nosso processo de pasteurização contribui para a redução de riscos microbiológicos, oferecendo mais segurança, durabilidade e estabilidade para diferentes aplicações industriais e gastronômicas.

Aliamos **eficiência produtiva, rastreabilidade e cuidado** para garantir um produto confiável, com alto desempenho e qualidade constante.

- **Controle de Qualidade**
- **Processo Tecnológico**
- **Segurança Alimentar**
- **Rastreabilidade Precisa**

MASTEREGGS

Transformamos **qualidade, segurança alimentar e tecnologia** em soluções práticas que **otimizam os seus resultados.**




MASTEREGGS

Diagramação e Design por:
RUPTURA DESIGN

Informações técnicas por:
SETOR DE DESENVOLVIMENTO MASTER EGGS
SETOR COMERCIAL MASTER EGGS
DIRETORIA MASTER EGGS

MASTEREGGS

(51) 99764-1945
(51) 3145-0438
pedidos@mastereggs.com.br
sac@mastereggs.com.br
www.mastereggs.com.br
mastereggsoficial
masterproteinoficial

MASTER PROTEIN
NUTRIÇÃO PARA VIDA REAL