

Productos Líquidos - Huevo Entero

Producto que se obtiene de la roturación de huevos frescos, limpios y sanos de gallina, filtrados, homogeneizados y pasteurizados según normas internacionales con temperaturas adecuadas con shock térmicos alternativos que producen una disminución importante de microorganismos viables y libre de gérmenes patógenos, sin alterar las propiedades funcionales del huevo logrando un producto similar al huevo recién cascado.

Posteriormente se enfría y se comercializa en diferentes presentaciones y a granel.

VENTAJAS DEL USO DE HUEVO LÍQUIDO

- Producto pasteurizado, alta seguridad en su uso y garantía de conservación.
- Mayor higiene al utilizarlo.
- Utilización industrial, ya que puede ser transportado desde cámara a la línea de producción, por intermedio de bombas y cañería en acero inoxidable, mediante suministros automáticos a los equipos de producción.
- Alto rendimiento en emulsiones líquidas como la mayonesa.
- Utilización directa, ya que no necesita hidratación previa.
- Mejor funcionalidad en batidos.

Período de aptitud: 10 días

Condiciones de almacenamiento: en cámara refrigerada entre 0 y 4 °C

PRESENTACIONES

- Canastos plásticos retornables con bolsa bag in box de 10 y 20 kg.
- Cajas de cartón descartable con bolsas bag in box de 10 y 20 kg.
- Contenedores de acero inoxidable aislados y no aislados x 1.000 kg.
- Contenedores plásticos aislados retornables x 1.000 kg.
- Contenedores de cartón descartable x 1.000 kg.
- Camiones cisternas de 8.000, 16.000 y 24.000 kg.

USOS

El huevo líquido puede ser utilizado directamente en la producción de mayonesas, pastas, aderezos, galletitas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Solicitar a tecnovo@tecnovo.com.ar