

*Sua empresa
precisa ter esses
produtos!*


*Economize
tempo no seu
dia a dia*



Produtos que vão facilitar as suas receitas

Quando o assunto é praticidade e segurança, a Netto Alimentos traz diversas soluções para o seu negócio!

Você vai encontrar aqui diversos benefícios do ovo pasteurizado líquido e desidratado, e vai descobrir que utilizar esses produtos nas receitas só traz vantagens para a sua empresa.



É muito *Benefício*

Os produtos da Netto Alimentos são certificados pela norma internacional mais exigente de segurança do alimento da atualidade. Veja os benefícios do ovo industrializado:



Não precisa quebrar, separar e peneirar os ovos



Agilidade no tempo de preparo



Padrão na Receita



Organização e Limpeza



Fácil Armazenamento



Maior durabilidade



Menos Lixo



100% Seguro

*Prático
e seguro*

Nossos produtos líquidos pasteurizados e resfriados contam com tampa de rosca com anel à prova de violação, o que aumenta a validade e os tornam mais seguros e fáceis de usar



Produtos Líquidos

Possuímos gema, ovo integral e clara nas versões pasteurizadas resfriadas 1kg. Embalagens ideais para o setor da Panificação e Food Service em geral.



Equivale a
58 gemas



Equivale a
20 ovos



Equivale a
30 claras

Manter todos os produtos em temperatura até 5°C

Economize seu tempo

Os ovos industrializados não precisam ser quebrados e já estão prontos para o uso, nas três versões: ovo integral, gema e clara.



Separação manual
Feita por um profissional

Pasteurizado

1kg de Ovo integral

49s

22s

1kg de Gema

5:30min

26s

1kg de Clara

2:43min

14s

Esse processo reduz o tempo em até **70%** e diminui o desperdício

Mais ovos em menos espaço

Além da praticidade na produção, os ovos pasteurizados são ótimos pois ocupam menos espaço na hora de armazenar e geram menos lixo

Os Ovos Industrializados ocupam **50% do volume** considerando a mesma quantidade de Ovos In Natura.

Pasteurizado



1920 ovos pasteurizados
0,186m³

In Natura



1920 ovos in natura
0,364m³

Os Ovos Industrializados geram cerca de **85% menos lixo** do que os Ovos In Natura.

Pasteurizado



8 Caixas Tetra Pak
(Equivalente 1920 ovos)
3,3 kg de lixo

In Natura



5 Caixas in natura (1920 ovos)
20kg de lixo

Produtos Desidratados

Além da gema, ovo integral e clara pasteurizadas resfriadas 1kg também temos o ovo integral e gema desidratados 720g.



Ovos em conserva

Temos o ovo cozido em conserva em embalagem unitária de 2kg e caixas com 12 ou 18kg (50, 300 e 400 ovos respectivamente)



Manter todos os produtos em temperatura abaixo de 5°C

Praticidade operacional

Nossos ovos líquidos, desidratados e cozidos são a escolha certa para a sua empresa. Veja algumas vantagens no processo de produção



**Armazenamento
Fácil**



**Padrão
na Receita**



**Organização
e Limpeza**



**Diminui o Tempo
de Preparo**

Linha Netto Alimentos

Food Service



Produtos Líquidos

	Código	Caixa	Código da Caixa	Validade
Ovo Integral Pasteurizado Resfriado	7898264130013	12 unid.	17898264130010	75 dias
Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada	7898264130020	12 unid.	17898264130027	75 dias
Clara de Ovo Pasteurizada Resfriada	7898264130037	12 unid.	17898264130034	120 dias

Produtos Desidratados

	Código	Caixa	Código da Caixa	Validade
Ovo Integral Desidratado - 720g	7898264131065	25 unid.	17898264131062	18 meses
Gema de Ovo Desidratada - 720g	7898264131072	25 unid.	17898264131079	12 meses

Ovos Cozidos

	Código	Caixa	Código da Caixa	Validade
Ovo Cozido em Conserva - 2kg (50 ovos)	7898264130303	8 unid.	17898264130300	60 dias
Ovo Cozido em Conserva - 12kg (300 ovos)	7898264130372	Unitário		60 dias