

Gema de Ovo Com Açúcar

A MaxxiOvos apresenta a solução ideal para você.



PROPÓSITO DO PRODUTO:

Nosso produto foi cuidadosamente desenvolvido visando oferecer a você toda versatilidade. A combinação de gema com açúcar favorece a emulsão e a estabilidade nas suas preparações culinárias, elevando a qualidade e a textura de suas receitas. Além disso a gema com açúcar da MaxxiOvos possui o maior prazo de validade do mercado.

A Gema com Açúcar da MaxxiOvos proporciona não apenas uma excelente qualidade final aos seus pratos, mas também mais durabilidade e funcionalidade em sua cozinha. Com ela, você terá a confiança de utilizar um ingrediente que não apenas aprimora o sabor, mas também simplifica o processo de preparo.

VOCÊ SABIA?

- ◆ A gema com açúcar realça o sabor da sua receita.
- ◆ Validade de 100 dias - Maior Shelf- life do mercado.
- ◆ Em 1 kg você encontra 44 gemas.
- ◆ Em 6 kg você encontra 266 gemas.
- ◆ Em 22,5 g de gema com açúcar temos 1 gema de ovo grande e 4,5 g de açúcar.
- ◆ Sempre armazene a sua gema com açúcar em refrigeração de 0 a 5°.
- ◆ Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 1 dia.



Escaneie o QRCode e descubra





**Dife
ren
ciais**

100% Natural: Mantém a cor, sabor e aroma dos ingredientes in natura.

Embalagem Prática: Cada embalagem de 1 kg contém 44 gemas preparadas e prontas para uso, eliminando a necessidade de separação.

Sabor Idêntico ao Natural: Garantimos que nosso produto preserve o sabor autêntico das gemas in natura.

Variedade de Apresentações: Disponível em galões de 6kg, Tetra Pak de 1 kg e caixas com 12 e 24 unidades.

A Importância do Açúcar: O açúcar neste produto, desempenha um papel crucial. Nosso objetivo ao combinar esses ingredientes é proporcionar a maior vida útil possível ao produto. Após extensivas pesquisas, desenvolvemos um método que não requer a adição de quaisquer aditivos químicos, pois reconhecemos que isso seria um diferencial significativo neste segmento.





Entendemos que a qualidade e a segurança dos alimentos são prioridades para nossos consumidores. Por isso, investimos em técnicas que garantem a integridade dos ingredientes sem comprometer sua pureza. Ao evitar aditivos químicos, destacamos nosso compromisso com a produção de um produto seguro e natural, o que certamente ressoará com nossos clientes que buscam opções autênticas.

Um dos principais diferenciais deste produto é a obtenção de uma coloração mais intensa e uma textura mais viscosa, características essenciais que cativam os consumidores. Afinal, como diz o ditado, as pessoas comem primeiro com os olhos. Por que não investir em um produto que eleve o potencial de suas receitas.

A linha de Ovos Pasteurizados da MaxxiOvos representa um compromisso com a qualidade e a segurança de alimentos. Nossos produtos são naturais e não contêm conservantes, garantindo uma experiência culinária autêntica e saudável.

Além de oferecerem conveniência e praticidade, os Ovos Pasteurizados da MaxxiOvos proporcionam padronização, dosagem precisa e rendimento uniforme em todas as receitas. Isso não apenas realça o sabor dos pratos, mas também reduz significativamente o risco de contaminação.

Nossa linha de ovos pasteurizados é a escolha ideal para chefs profissionais e entusiastas da culinária que valorizam a qualidade e a consistência em seus pratos. Com MaxxiOvos, preparar receitas deliciosas nunca foi tão fácil e seguro.

Mais sabor em suas receitas e mais praticidade no seu dia!

Ao aplicar a gema com açúcar em suas receitas, siga esta regra básica: para cada 100 g de gema líquida solicitada em sua receita, utilize 125 g de nossa gema com açúcar. No entanto, para compensar o açúcar já presente na gema com açúcar, é necessário descontar 25 g de açúcar da quantidade total indicada em sua receita original.

Aqui está um exemplo prático para tornar o processo ainda mais claro: se sua receita pede 100 g de gema, você utilizará 125 g de gema com açúcar e descontará 25 g de açúcar, pois esse açúcar já está incorporado diretamente à Gema com açúcar MaxxiOvos.



Tabela de Conversão



Qtd. de Gema de Ovo (g)	Peso da Gema de Ovo (g)	Qtd. de Açúcar (g)	Gema com Açúcar (g)
1	18	4,5	22,5
2	36	9	45
3	54	13,5	67,5
4	72	18	90
5	90	22,5	112,5
6	108	27	135
7	126	31,5	157,5
8	144	36	180
9	162	40,5	202,5
10	180	45	225

Se preferir, temos também uma tabela de conversão disponível para facilitar o ajuste das proporções conforme suas necessidades específicas.

A Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada é obtida a partir do ovo fresco de galinha, passando por um processo de lavagem e remoção da casca. Em seguida, é separada da clara e filtrada, sendo adicionado açúcar antes de ser pasteurizada e resfriada. O produto é embalado e mantido sob refrigeração.

Esta gema pasteurizada é amplamente utilizada como ingrediente na produção de diversos produtos, tais como panettones, colombas pascais, biscoitos, casquinhas para sorvete, waffles, doces, quindins e outras receitas doces, substituindo a gema in natura e parte do açúcar.



FALE CONOSCO

(19) 3934-4700

Email: maxxiovos@maxxiovos.com.br

www.maxxiovos.com.br

