

The logo for eggsafe, featuring a stylized padlock icon on the left and the word "eggsafe" in a bold, sans-serif font on the right, with a registered trademark symbol.

JAJA PASTERYZOWANE W SKORUPIE



Jaja pasteryzowane w skorupkach - Eggsafe

to nowa, unikalna technologia pasteryzacji świeżych jaj w skorupie. Dzięki specjalnej obróbce skorupka oraz treść jajka są wolne od salmonelli i bezpieczne mikrobiologicznie, a smak i właściwości pozostają takie same, jak w świeżym jajku. Eggsafe to 0 dodatków i 100% smaku tradycyjnych jaj!



Nowe możliwości

Poszerzenie Menu o potrawy z udziałem jaj surowych czy dotarcie do klientów szczególnie wrażliwych.



Naturalność

0 dodatków i 100% smaku tradycyjnych jaj! Jaja pasteryzowane EggSafe są w pełni naturalne i zachowują się w kuchni dokładnie tak samo jak tradycyjne jaja świeże. Proces nie zmienia ich smaku czy właściwości, a delikatne zmętnienie białka jest naturalną reakcją na temperaturę.



Bezpieczeństwo

Jaja pasteryzowane w skorupie EggSafe mogą być wykorzystywane wszędzie tam, gdzie użycie tradycyjnych jaj surowych mogło być ryzykowne lub wymagało znacznych nakładów czasu i pracy.



Wygoda i oszczędności

Koniec problemów z przechowywaniem, obróbką, dodatkowym sprzętem czy ryzykiem salmonelli. Zastosowania są niezliczone: bary, restauracje, hotele, ośrodki opieki, szpitale; wszędzie tam, gdzie ważne jest zdrowie Konsumenta i wygoda przygotowania, EggSafe oferuje połączenie korzyści, których nie da się zastąpić.



Brak ograniczeń i swoboda działania

EggSafe można ze spokojem używać do wszystkich potraw z udziałem surowych jaj! Jajko na miękko ze smakowitym płynnym żółtkiem serwowane na śniadanie? Może tatar wołowy udekorowany surowym żółtkiem z jaj? A na deser tiramisu przyrządzone wg. tradycyjnej receptury z surowych żółtek? Wszystkie te i wiele innych potraw z użyciem surowych jaj można przyrządzić z jaj EggSafe.



Logistyka

opakowanie 30 szt.

Ilość warstw: 16

Ilość opakowań na warstwie: 8

Ilość jajek na palecie: 3840

opakowanie 90 szt.

Ilość warstw: 8

Ilość opakowań na warstwie: 8

Ilość jajek na palecie: 5760

opakowanie 180 szt.

Ilość warstw: 8

Ilość opakowań na warstwie: 4

Ilość jajek na palecie: 5760



Termin przydatności do spożycia



45 DNI
od daty produkcji

Temperatura przechowywania



0-6°C