

Jaune d'œuf salé heat stable

Idéal pour la préparation de
sauces résistantes
à haute température.
Meilleures stabilités et
propriétés émulsifiantes

ATOUTS DU PRODUIT

- Grande fraîcheur - chaîne très réduite entre la ponte et l'emballage
- Qualité constante
- Pasteurisé: sans salmonelles
- Longue durée de conservation
- Ajout d'enzyme phospholipase: CASHER & HALAL.



USAGE DU PRODUIT

- Nul besoin de casser des œufs! idéal pour la mayonnaise, les dressings et les sauces pasteurisés ou réchauffés lors de la consommation finale.
- Meilleure consistance de la mayonnaise et du dressing. Pour une même quantité d'huile ajoutée, l'émulsion est plus ferme.
- Prêt à l'emploi
- Donne une texture et/ou une couleur parfaite à vos préparations

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PAR 100G

	JAUNE D'ŒUF 10% de sel	JAUNE D'ŒUF 11% de sel
Énergie kj	1194	1181
Énergie kcal	285	282
Protéines	14,3 g	14,1 g
Glucides	3,2 g	3,2 g
Graisses	23,85 g	23,6 g
Sel	10 g	11 g

STOCKAGE

Délai de conservation	90 jours
Stockage	0°C - 4°C

EMBALLAGE

CONTENEUR 1000 kg

Dimensions HxLxL	155cmx100cmx100cm
Tare	130-150 kg
Orifice de sortie	DIN 50
Poids brut	max 1150kg

seau 10 kg

Dimensions	Ø 27 cm and H 30 cm
Tare	0,38 kg
Europalette	4 couches de 13 seaux
Poids brut	+/- 545 kg/palette

Coco vite