OVOPRODUCTOS
Clave
procasa

Catalogue d'ovoproduits
L'œuf, avec les 5 sens

Œuf entier liquide pasteurisé

Offre l'avantage de simplifier le travail car il évite de devoir le casser et le battre, avec le gain de temps que cela suppose. Ce produit est recommandé pour le secteur Horeca et pour les producteurs industriels.

Le bon stockage des produits dérivés de l'œuf en garantit la qualité, en respectant à tout moment les indications de conservation et la date de péremption.

1 LITRE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ ÉQUIVAUT ENVIRON À 15-17 ŒUFS ENTIERS.

- Bouteille **1/2** litre
- Bouteille **1** litre
- Gallon **3'78** litres
- Bag-in-box **5** litres
- Bag-in-box **10** litres
- Bag-in-box **20** litres
- Conteneur **1000** litres

Emballage P. E. T.

Totalement transparent, offrant l'avantage de pouvoir observer clairement le produit.

Emballage Bag-in-box

Comme l'indique son nom (un sac dans une boîte), cet emballage permet de conserver le produit avec toutes ses propriétés.
Le bouchon ou le robinet doseur est fourni avec l'emballage jusqu'à la première utilisation.

Conteneur spécial

Ce conditionnement offre de grandes prestations, avec toute la résistance et la sécurité requises pendant le transport. Il peut être plié après usage pour en optimiser le stockage. Avec couvercle supérieur coulissant.
Il contient un sac hermétique hautement résistant, irradié et stérilisé.

Blanc d'œuf liquide pasteurisé

Le blanc d'œuf liquide pasteurisé est essentiellement utilisé par le secteur Horeca (hôtellerie, restauration, catering).

Pour les ateliers de production, nous élaborons un blanc d'œuf à haute émulsion.

1 LITRE DE BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ ÉQUIVAUT ENVIRON À 30 ŒUFS ENTIERS.

- Bouteille **1/2** litre
- Bouteille **1** litre
- Bag-in-box **10** litres
- Bag-in-box **20** litres
- Conteneur **1000** litres

IFS Food

CERTIFICATION IFS FOOD Norme internationale de qualité intégrant tous les aspects nécessaires pour garantir la qualité et la sécurité du produit, ainsi que le respect des normes réglementaires, tout en privilégiant les comportements éthiques et la transparence de la chaîne alimentaire.

Jaune d'œuf liquide pasteurisé

Le jaune d'œuf liquide pasteurisé que nous élaborons offre une grande teneur en extrait sec, idéal pour les secteurs de la restauration, de la pâtisserie et les ateliers d'élaboration en général. Il permet d'optimiser le rendement de la production.

1 LITRE DE JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ ÉQUIVAUT ENVIRON À 50 ŒUFS ENTIERS.

- Bouteille **1/2** litre
- Bouteille **1** litre
- Bag-in-box **10** litres
- Bag-in-box **20** litres
- Conteneur **1000** litres

Œuf de poule cuit

Grâce au système utilisé de cuisson et de retrait de la coquille, l'œuf conserve son aspect, son odeur et son goût, pour une multitude d'applications.

Emballage thermosoudé pour garantir la conservation et la qualité.

- Seau de **36** unités
- Seau de **40** unités
- Seau de **70** unités
- Seau de **75** unités
- Seau de **140** unités

PÉREMPTION DU PRODUIT **60 JOURS**

Œuf de perdrix cuit

PRODUCTE CERTIFICAT CALITAX

- Bocal en verre de **18** unités
- Seau de **170** unités

Seau
PÉREMPTION DU PRODUIT **45 JOURS**

Bocal en verre
PÉREMPTION DU PRODUIT **2 ANS**

PRODUCTO CERTIFICADO
CALICER
EX / 0712 / 16
SAE EXPORTACION

CERTIFICATION POUR L'EXPORTATION (SAE) Cette certification garantit le respect du Décret royal espagnol 993/2014 fixant les exigences relatives à l'exportation de produits destinés à la consommation humaine vers des pays tiers avec des exigences sanitaires additionnelles à celles de la réglementation de l'Union européenne.

حلال Halal FOOD.QUALITY

HALAL FOOD AND QUALITY La certification Halal garantit que le produit répond à toutes les exigences de la loi islamique pour que la population musulmane puisse le consommer.

En croissance et évolution constantes depuis 1970 pour offrir
à nos clients la plus grande qualité et le meilleur service en ovoproduits.
Un pari sûr de garantie pour l'avenir.

procasa
PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AVÍCOLA, S.A.
Ctra. de Cambrils, Km. 6,2 - 43206 REUS - (Tarragona) SPAIN
+34 977 751 920 - +34 977 752 400
www.procasaelow.es
mail@procasaelow.es