

ЯЙЦО МЫТОЕ ДЕЗИНФИЦИРОВАННОЕ

Обработка поверхности яйца специальным дезинфицирующим средством снимает до минимума риск попадания в готовые блюда возбудителей кишечных инфекций.



Мытое дезинфицированное яйцо реализуется для предприятий общественного питания и промышленных предприятий.

Замачивание

Яйца находятся в теплой воде при температуре 40-50 °С в течение 10 мин

Дезинфекция

В течение 5 мин раствором разрешенного дезсредства при температуре 40-50 °С

Мойка

Обработка в течение 10 мин раствором моющего средства при температуре 40-50 °С

Сушка

Яйца помещаются в специализированные сушильные камеры

МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ СУХОЙ И ЖИДКИЙ

Экономически выгодная замена обычным яйцам

Преимущества:

в сравнении с использованием обычных яиц

- ➔ Микробиологическая чистота;
- ➔ Удобство хранения;
- ➔ Отсутствие потерь при транспортировке;
- ➔ Решается вопрос с утилизацией скорлупы;
- ➔ Упрощение процесса приготовления блюда.



ООО «Стим Фуд»

г. Москва, пл. Булатниковская, д. 20, стр. 2
Отдел заказов: +7 (495) 384-94-30, +7 (495) 385-09-11
info@steamfood.ru • steamfood@yandex.ru
www.steamfood.ru