

MASA JAJOWA PASTERYZOWANA

PATREX

PATRYK UŹDZICKI
UL. J. BARTKIEWICZÓWNY 79/4
87-100 TORUŃ
NIP 956-231-24-65

Pasteryzowana Masa Jajowa jest alternatywnym zastosowaniem jaj świeżych w przemyśle cukierniczym -piekarniczym jaki i makaroniarskim ,a także w przetwórstwie rolno-spożywczym. Jest to produkt przefiltrowany ,homogenizowany ,pasteryzowany ,a co za tym idzie, pozbawiony wszelkich zanieczyszczeń stałych . Jednolita struktura i wodnista konsystencja doskonale pomaga mieszać masę jajowa z innymi produktami np. mąką czy cukrem. Masa jajowa to także bezpieczeństwo i czystość bakteriologiczna surowców.

DOSTRACZAMY MASĘ W NASTĘPUJĄCEJ FORMIE

- 1) Kontener o pojemności 1000kg** ,masa w kontenerze ma termin przydatności 7dni od daty produkcji.
- 2) Opakowania Aseptyczne bag-in-box 10kg i 20kg** ,napętniane w ostonie naturalnych gazów

Termin przydatności do spożycia to 21 dni od daty produkcji

Warunki przechowywania i transportu;
temperatura 0°C-4°C



Patrex01@gmail **504-234-792**
.com



MASA JAJOWA W OPAKOWANIACH BAG- IN-BOX

BOX;	Cena:
-10kg	4.75zł
-20kg	4.65zł
-1000kg	4.50zł

Cena podana jest za 1kg masy jajowej .