



# LÍNEA DE INGREDIENTES

Huevo  
Entero

Clara

Yema



**OVOPRODUCTOS  
PASTEURIZADOS  
DESHIDRATADOS**

# HUEVO ENTERO PASTEURIZADO DESHIDRATADO

Producto obtenido a partir de **huevo entero**, generado de la rotura mecánica y aséptica de huevos de gallina frescos, sanos, limpios y producidos en granja propia de Ovobrand ubicada dentro del predio de la empresa Argentina.

El huevo deshidratado es usado principalmente en estos tipos de industrias

Panadería



Pastas



Confitería



Cárnicos



Pastelería



# YEMA

PASTEURIZADA  
DESHIDRATADA

Producto obtenido a partir de **yema líquida**, generado de la rotura mecánica y aséptica de huevo de gallina frescos, sanos, limpios y producidos en granja propia de Ovobrand ubicada dentro del predio de la empresa Argentina.

La yema deshidratada es usada principalmente en estos tipos de industrias

Panadería



Pastas



Confitería



Salsas



Pastelería



Helados

# CLARA

## PASTEURIZADA DESHIDRATADA

Producto obtenido a partir de clara líquida, generado de la rotura mecánica y aséptica de huevo de gallina frescos, sanos, limpios y producidos en granja propia de Ovobrand ubicada dentro del predio de la empresa Argentina.

La clara deshidratada es usada principalmente en estos tipos de industrias

Helados



Confitería



Cárnicos



Pastelería

# BENEFICIOS DE NUESTROS OVOPRODUCTOS



- Ovoproductos extra-frescos, de origen controlado y sabor natural.
- Respaldo, desarrollo y asistencia técnica continua.
- Trazabilidad y abastecimiento asegurado.
- Extienden la vida útil del producto terminado.
- Ahorra energía, agua y productos de limpieza.
- Ahorro en tratamiento de afluentes, ya que el DBO es menor.
- Se almacena a temperatura ambiente.
- Simplifica el MIP, residuos secos.



apracom

CERTIFICADO POR:



[ventas.ingredientes@apracom-ec.com](mailto:ventas.ingredientes@apracom-ec.com)

[apracom-ec.com](http://apracom-ec.com)