

Nosso site utiliza cookies para melhorar sua navegação. [Saiba Mais](#)

ACEITAR

GEMAPAN 1 KG

[Seja o primeiro a avaliar este produto](#)

 [E-mail](#)

SKU#: A230007

Em estoque

VISÃO GERAL RÁPIDA

A Gemapan, uma novidade da MaxxiOvos, é uma gema em pó especialmente desenvolvida para aplicações de panificação, como panetones, recheios e pincelamento de salgados. Não precisa de refrigeração. Substitua as gemas in natura pela Gemapan e se surpreenda com o resultado e praticidade da sua receita. Para cada gema (de ovo tipo grande) de sua receita, utilize 8 gramas da Gemapan + 10 ml de água. 1 Gema de ovo tipo grande = 8 g de Gemapan + 10 ml de água - Cada embalagem de 1 corresponde a cerca de 125 gemas de ovo. Obs: é possível reidratar a Gemapan antes de utilizar na receita ou primeiramente misturar com todos os ingredientes secos (p.e. farinha, fermento) e depois adicionar a água. Vale lembrar que para o sucesso da receita, deve-se garantir a homogeneidade da mistura dos ingredientes.

R\$84,41

-	1	+
---	---	---

 [Lista de Desejos](#)

0

 [Comparar](#)



Enviar mensagem

Nosso site utiliza cookies para melhorar sua navegação. [Saiba Mais](#)  [ADICIONAR AO CARRINHO](#)

[ACEITAR](#)

0



Nosso site utiliza cookies para melhorar sua navegação. [Saiba Mais](#)

ACEITAR



Detalhes



A Gemapan (Gema de ovo desidratada) é obtida de ovos frescos de galinha, a casca é quebrada e removida automaticamente sem contato manual. Antes do processo de secagem, A Gemapan é pasteurizada, o que garante a segurança microbiológica do produto. Entenda um pouco mais sobre as vantagens da Gemapan: Além da praticidade de não precisar de refrigeração, existem muitas outras vantagens, como por exemplo: • Segurança alimentar: a Gemapan pode ser usado sem risco à saúde em receitas sem cocção como por exemplo: maioneses ou mousses; • Economia de espaço: 1 pacote de Gemapan de 1 equivale a aproximadamente 125 gemas, porém ocupa bem menos espaço; • Não precisa peneirar: a Gemapan já vem filtrada de fábrica; • Sem odor: a filtragem retira as chalazas e membranas, as quais são as principais responsáveis pelo cheiro característico de ovo; • Sem pragas e insetos: com a Gemapan não há resíduos de casca de ovo, bandejas ou ovos trincados, os quais costumam atrair muitos insetos e roedores; • Padronização das receitas: com a Gemapan, suas receitas vão sair sempre iguais;

Avaliações



© 2021 MaxxiOvos. Todos os direitos reservados.

