



KITS 20% OFF | FRETE GR

Início / Naturovos / Ovos / Ovo em Pó / [Gema em pó | 1 kg](#)



Mistura em pó

Cód.: OVOPOGE

Praticidade e segurança alimentar e em preparação de maioneses, panetones e cucas. Ótima para receitas como creme cetim e ovos moles. Validade longa e sem refrigeração.

Sabores:

Clara Para Suspiro Clara Ovo

R\$ 65,50

à vista

ou 3x R\$ 21,83 s/ juros

Saiba como pagar

- 1 +

COMPRAR

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a experiência de navegação e recomendar conteúdo de seu interesse. Ao continuar navegando você concorda com a nossa [política de privacidade](#).

Concordo

Digite seu CEP

OK

ITO

BLOG



[Ovos](#) [Ovo Líquido](#) [Ovo Em Pó](#) [Linha Profissional](#) [Whey](#) [Albumina](#) [Blend](#) [Kit](#)

0



Compre e receba R\$ 1,31 na sua próxima compra

MAIS RENTABILIDADE E MENOS PERDAS NO SEU NEGÓCIO



SEGURANÇA ALIMENTAR

ELIMINA RISCOS DE CONTAMINAÇÃO



PRATICIDADE

REDUZ TEMPO DE PREPARO DE RECEITAS



PADRONIZAÇÃO

A MESMA DOSAGEM E O MESMO RENDIMENTO SEMPRE



QUALIDADE

PRODUZIDO A PARTIR DE OVOS SELECIONADOS



REDUÇÃO PERDA

EVITA DESPERDÍCIOS POR QUEBRA ACIDENTAL OU OVOS ESTRAGADOS.

A Naturovos produz ovos em pó desde 2009 e conta com tecnologia Box Dryer, equipamento desenvolvido especificamente para a secagem de ovos. Com ele é possível desidratar ovos sem perder suas características nem nutrientes, gerando um produto seguro, prático e muito versátil. O processo e o produto final não envolvem qualquer aditivo químico ou conservantes. Antes de ser pasteurizado, o ovo passa por filtros para retirada de qualquer resíduo, membrana e também a calaza, partes responsáveis pelo odor característico de ovo em algumas receitas. O ovo entra líquido, já pasteurizado e separado em

gema, clara ou misturado, e sai do box como pó. A partir da secagem, o ovo em pó Naturovos ganha até 2 anos de validade sem a necessidade de refrigeração, além de ficar mais fácil e simples de estocar e transportar.

Os ovos em pó Naturovos representam uma opção prática e segura. São obtidos através da desidratação de ovos líquidos já pasteurizados pelo sistema Box Dryer, uma tecnologia exclusiva que preserva todas as propriedades nutricionais do ovo. Sua validade estendida proporciona melhor controle de estocagem, sem necessidade de resfrição. Sem adição de qualquer conservante ou aditivo químico. O processo de produção e as constantes análises laboratoriais, conduzidas dentro e fora da empresa, garantem um produto seguro e livre de Salmonella e entre outros agentes nocivos.

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a experiência de navegação e recomendar conteúdo de seu interesse. Ao continuar navegando você concorda com a nossa [política de privacidade](#).

[Concordo](#)

ITO

[BLOG](#)



Ovos **Ovo Líquido** **Ovo Em Pó** **Linha Profissional** **Whey** **Albumina** **Blend** **Kit**



0



Produtividade, praticidade, versatilidade, segurança alimentar, padronização, qualidade, sem desperdício de gema, fácil transporte e armazenagem

FACILIDADE DE ARMAZENAGEM : ocupa bem menos espaço, não necessita refrigeração.

PADRONIZAÇÃO DE RECEITAS: suas receitas sempre iguais.

AUMENTO DE PRODUTIVIDADE: sem precisar separar clara e gema ou descartar ovos sujos, quebrados ou vencidos.

PRATICIDADE: reduz o tempo de preparo das receitas.

QUALIDADE : produzido a partir de ovos frescos, selecionados e lavados.

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a experiência de navegação e recomendar conteúdo de seu interesse. Ao continuar navegando você concorda com a nossa [política de privacidade](#).

Concordo

ITO

BLOG





Ovos

Ovo Líquido

Ovo Em Pó

Linha Profissional

Whey

Albumina

Blend

Kit



0

**EQUIVALÊNCIA*
APROXIMADA****1kg**
MISTURA DE
OVOS EM PÓ**80**
OVOS FRESCOS**1kg**
CLARA EM PÓ**244**
CLARAS FRESCAS**1kg**
GEMA EM PÓ**130**
GEMAS FRESCAS

* Equivalência considerando um ovo grande de 50g

PARA REIDRATAR OS OVOS**PARA OBTER:**

1 clara de ovo



4 g + 30 g de água

12 clara de ovo



30 g + 300 g de água

**Use a proporção de 1 parte de pó para
7 partes de água****COMO REIDRATAR GEMA EM PÓ**

Como reidratar gema em pó



Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a experiência de navegação e recomendar conteúdo de seu interesse. Ao continuar navegando você concorda com a nossa [política de privacidade](#).

Concordo



ITO

BLOG



[Ovos](#)[Ovo Líquido](#)[Ovo Em Pó](#)[Linha Profissional](#)[Whey](#)[Albumina](#)[Blend](#)[Kit](#)

0

[MISTURA DE OVOS EM PÓ](#)[CLARA EM PÓ](#)[GEMA EM PÓ](#)

GEMA EM PÓ

Funcionalidade e segurança. Principais aplicações: Maionese, panetones, cucas, massas, panificação, receitas em geral, confeitaria e cozinhas industriais.

[VEJA A TABELA NUTRICIONAL DO PRODUTO .](#)

Tabela Nutricional Gema em Pó

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

porção de 100g (1 copo e ½)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD(*)
Valor Energético	582kcal = 2444kj	29
Carboidratos	3g	1
Proteínas	30g	40
Gorduras Totais	50g	91
Gorduras Saturadas	18g	82
Gordura Trans	0g	(**)
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	135mg	5

(*) %Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades. (**) VD não estabelecido.

APRESENTAÇÃO: em bags de 1kg e 20kg. Personalização de quantidade/tamanho sob consulta. Disponível também enzimada.

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a experiência de navegação e recomendar conteúdo de seu interesse. Ao continuar navegando você concorda com a nossa [política de privacidade](#).

[Concordo](#)[ITO](#)[BLOG](#)



QUERO AVALIAR

OK



WHEY

6/7



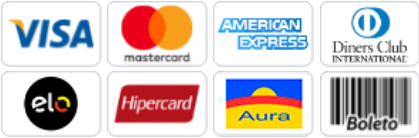
Ovos Ovo Líquido Ovo Em Pó Linha Profissional Whey Albumina Blend Kit

Trabalhe Conosco



0

FORMAS DE PAGAMENTO



SEGURANÇA



Uma empresa do [Grupo Solar](#)

SOLAR COMÉRCIO E AGROINDÚSTRIA LTDA
CNPJ: 91.362.590/0004-09 | 91.362.590/0048-11 | 91.362.590/0111-92
BR-470, km 260,5 | Linha S. Francisco, CEP 95750-000 | Salvador do Sul/RS
Copyright © 2021 | Todos os direitos reservados
[Política de Privacidade](#) | [Termos de uso](#)

Criação e Desenvolvimento



Plataforma

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a experiência de navegação e recomendar conteúdo de seu interesse. Ao continuar navegando você concorda com a nossa [política de privacidade](#).

[Concordo](#)