



Huevo Líquido Pasteurizado de Alta Calidad

Presentation Comercial

Calidad, Seguridad y Eficiencia

PROCESADORA UOVO

Problema a resolver del mercado

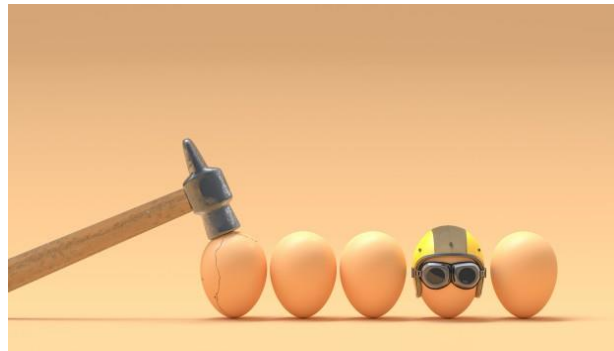
- El mercado desconoce que existen varias calidades en el huevo liquido.
- Insuficiencia en información amigable a compradores.
- Varias Marcas contienen agua o aditivos añadidos, reduciendo calidad y rendimiento.
- Envases en galón de plástico no garantizan inocuidad después de abrirse provocando mermas.
- Bajo contenido de sólidos afecta resultados en panadería e industria alimentaria.
- Vida de anaquel de competencia hasta 12 meses.



Procesadora
UOVO

Nuestra Propuesta de Valor

- Producto Premium de alta calidad de origen.
- Reduccion de tiempos de Procesos.
- Huevo líquido sin agua o aditivos y con pruebas de sólidos superiores auditados diariamente.
- Envase de tres capas con válvula y tapa rosca que garantiza la inocuidad del contenido.
- Presentaciones en 5, 10 y 20 kg para optimizar costos y evitar desperdicio.
- No existen desechos ni malos olores.



Diferencias con la Competencia

- Producto económico contiene agua y no pasa pruebas de sólidos.
- Nuestro producto tiene mayor rendimiento por kg real.
- El envase de galón de plástico permite contaminación, nuestra bolsa tri capa garantiza inocuidad.
- Nuestra valvula con rosca mantiene la inocuidad al almacenar
- Competencia revienta en presentación de bolsa Bag in Box.

Enfoque en Clientes Clave

- **Panaderías y reposterías:** mejor esponjosidad y estabilidad.
- **Restaurantes y hoteles:** eficiencia y menos desperdicio.
- **Industria alimentaria:** calidad garantizada y presentación funcional.

Comparación Visual de Costos

- Mayor rendimiento por kg real.
- Menos desperdicio y más eficiencia en producción.



¡Prueba la Diferencia!

Atributos:

- Producto Pasteurizado (inocuo)
- Mantiene propiedades nutrimentales del huevo en cascaron
- Listo para usarse
- Producto homogéneo (estandarizado)
- Envase practico para cualquier uso

Beneficios:

- Evita robo hormiga
- Evita contaminación cruzada
- Reduce tiempos de preparación y mermas del huevo cascaron
- Sin residuos de cascaron en el pan
- Diversas aplicaciones

Aplicación del huevo liquido

- Aderezos y Mayonesas
- Bebidas
- Confiteria
- Food Service
- Reposteria
- Panificacion industrial
- Panificacion tradicional
- Pastas
- Postres y pasteleria
- Otros



¡Prueba la Diferencia!

- Contáctanos para más información o pruebas del producto.
- Asesoría personalizada para tu negocio.
- Garantizamos calidad, seguridad y mejor rendimiento.



Procesadora
UOVO 