

# FERTŐTLENÍTETT HÉJÚ, FELÜLETKEZELT TOJÁS

A fertőtlenített héjú, felületkezelt JUTI tojást a Pasteur Tojásfeldolgozó Kft. 2000-ben kezdte forgalmazni.

Különlegessége, hogy saját, szabadalmaztatott technológiával állítjuk elő. Ennek során a fertőtlenített tojáshéjon a természetes növényi eredetű felületkezelt anyag védőréteget képez a tojáson, akadályt állítva a mikrobiális szennyeződések előtt. A termék jelentősége igen nagy a közétkeztetésben, a vendéglátásban, s ott, ahol a HACCP élelmiszerbiztonsági és ISO 9001 minőségirányítási rendszereket alkalmazzák. A fertőtlenített héjú, felületkezelt JUTI tojás előnye, hogy felhasználás előtt nem kell a tojást fertőtleníteni; nem kell a termelő területtől elkülönítve tárolni; száraz, hűvös helyen tárolható; minőségét 30 napig megtartja.

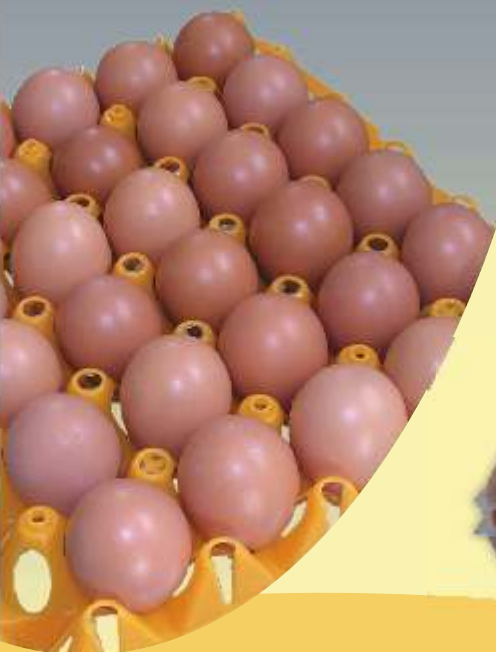
Mivel az ételkészítés során a tojásfertőtlenítés kiemelkedő fontosságú konyhatechnológiai lépés, mely mással nem helyettesíthető, számos tojásételnél a friss tojás szerepe nélkülözhetetlen (főtt, tükör, buggyantott, kaszinó tojás, saláták stb). A fentieket figyelembe véve választják sokan a tojásfelhasználók közül a biztonságos fertőtlenített héjú, felületkezelt JUTI tojást. További előnye: csak szalmonellamentesített egészséges állománytól származó tojás kerül feldolgozásra és mivel a fertőtlenítés a mi feladatunk, így Ön azonnal felhasználható termékkel dolgozhat.

S ha nem használja el mégsem azonnal, hűvös helyen tárolva 30 napig fogyasztható.

Termékeinket közérteknek, élelmiszerboltoknak 6-os, 10-es műanyag egyedi dobozos csomagolásban kínáljuk.

A nagyobb felhasználók a tálcás és kartonos egység csomagolások között választhatnak igényeik szerint: 1 tálca (30 db), 2 tálca (60 db), 3 tálca (90 db).

A kartondoboz 90-180-360 darab fertőtlenített héjú, felületkezelt JUTI tojást tartalmazhat.



8653 Ádánd, Berzsenyi D. 37.

e-mail: [pasteur@axelero.hu](mailto:pasteur@axelero.hu) [www.pasteur.hu](http://www.pasteur.hu)

Tel.: 84/ 357-734, 84/ 558-008 Fax: 84/ 558-000