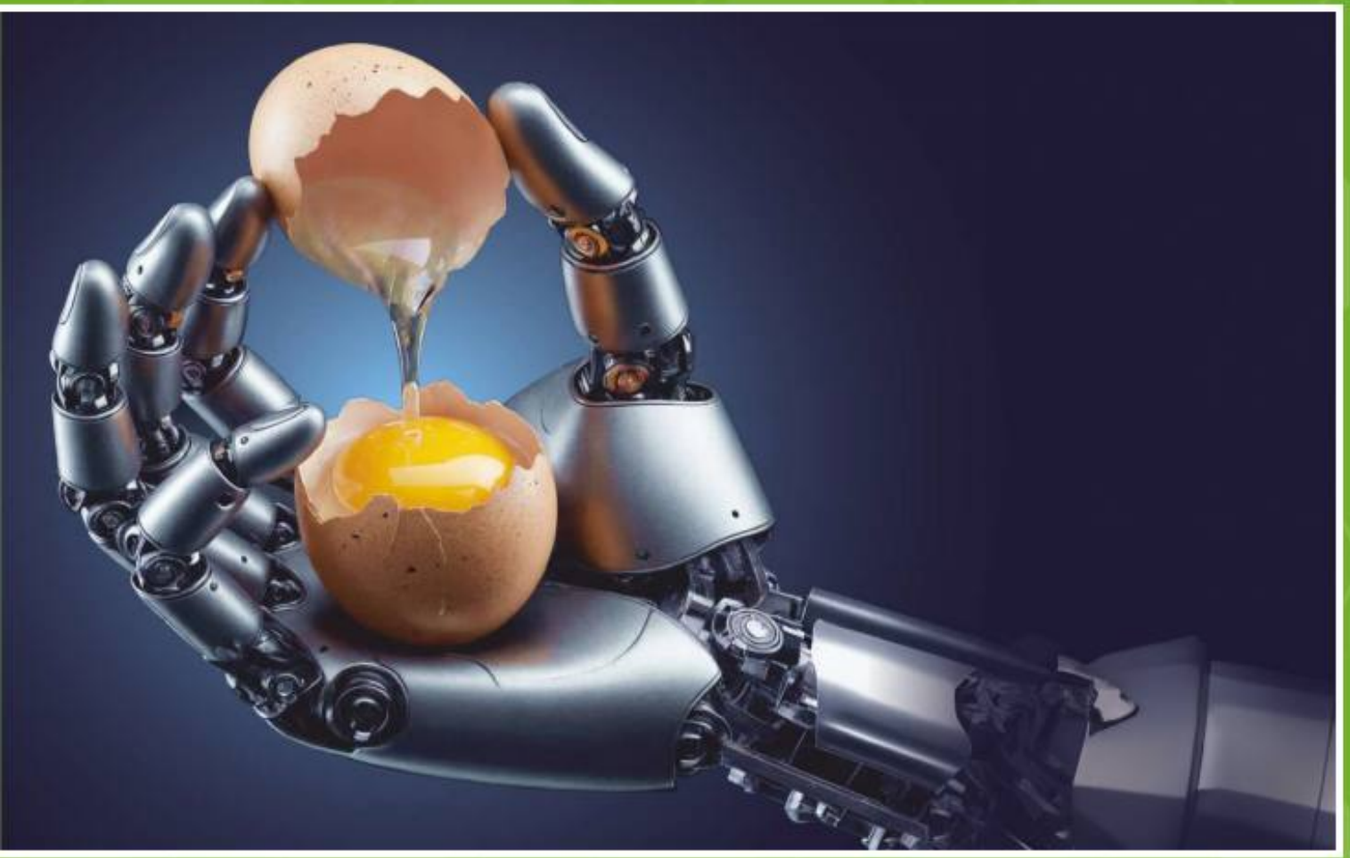
EGG LAND



شركة يابسة البيض للصناعة

رفيقك للأطباق المميزة

EGG LAND



في عالمنا اليوم ، حيث يسارع الناس بشكل مستمر ويزداد التحدي والتنافس في مجالات العمل المختلفة ، تأتي شركتنا المتخصصة في انتاج بيض المائدة السائل المبستر وتقديم منتج طبيعي وآمن 100% حيث يتم انتاجه بأحدث التقنيات العالمية ، مما يضمن سلامته وجودته وأيضا تتمتع منتجاتنا من البيض السائل بالجودة العالية والنكهة الطازجة ، مما يجعلها مناسبة لجميع الاستخدامات الغذائية

EGG LAND



رؤيتنا

نطمح إلى أن نكون روادًا في تقديم منتجات غذائية مبتكرة وصحية تلبي احتياجات الأسواق والعملاء، مع التميز في الجودة والسلامة والمذاق

رسالتنا

نسعى جاهدين لتقديم بيض سائل عالي الجودة طبيعي وصحي وآمن 100% ، محضر بعناية فائقة باستخدام تقنيات عالمية حديثة، مع التركيز على سلامة الغذاء وجودته

EGG LAND

قيمنا

1- الجودة

ملتزمون بتقديم منتجات عالية
الجودة تلبي توقعات عملائنا

2- السلامة

نولي اهتمامًا كبيرًا لضمان سلامة الغذاء
وخلو المنتجات من أي مواد ضارة أو ملوثات



3- الابتكار

نسعى للاستمرار في تطوير وتحسين منتجاتنا
وتقنياتنا لتلبية احتياجات السوق المتغيرة

4- رضا العملاء

تحقيق رضا العملاء من خلال تقديم خدمة
عملاء ممتازة وتلبية احتياجاتهم بكفاءة

5- الاستدامة

ندعم الممارسات البيئية المستدامة في عملياتنا
ونسعى لتقليل تأثيرنا البيئي قدر الإمكان



ماهي عملية بسترة البيض ؟

هي معاملة حرارية تمر بها البيضة بعد عملية الكسر بهدف قتل جميع الميكروبات الضارة , ولا تؤثر عملية البسترة على الخصائص الغذائية للبيضة

EGG LAND

المميزات و الخصائص



سلامة الغذاء

يتم معالجة البيض السائل بالبسترة والحرارة للقضاء على أي بكتيريا محتملة مثل السالمونيلا مما يضمن سلامة المنتج وصلاحيته للاستخدام

تقليل الهدر والتكاليف

يساهم البيض السائل في تقليل الأيدي العاملة المطلوبة لتحضير البيض وكسره، بالإضافة إلى التقليل من هدر البيض الناتج عن الكسر أو الفساد

سهولة التخزين والاستخدام

تتميز عبوات البيض السائل المبستر بحجمها المدمج، مما يوفر مساحة تخزين أقل بالمقارنة مع بيض المائدة. كذلك فإن سهولة الاستخدام تجعله خيارًا مثاليًا للمطابخ المؤسسية

EGG LAND

لماذا يستخدم البيض السائل المبستر ؟





البيض التقليدي :-

- تختلف جودة البيض من مصدر الى اخر
- عند كسر او فصل البيضة يؤدي الى هدر جزء من السائل
- تكون نسبة تعرض البيضه للكسر او الشرخ اعلى مما تزيد نسبة التعرض للتلوث الميكروبي
- يأخذ مساحة تخزين أكبر في الثلاجات

البيض المبستر :-

- يعبى آليا بعبوات آمنة ومعقمة ومحكمة الاغلاق وسهلة الاستخدام
- توفير الوقت والجهد
- سهل التخزين

لذا خيارك لعبوات البيض السائل المبستر له العديد من المزايا بالمقارنة مع بيض المائدة التقليدي من حيث الجودة الثابتة، سهولة الاستخدام، وتقليل التكاليف التشغيلية. وهذا ما يجعله الخيار الأمثل للمؤسسات الغذائية والمطاعم

منتجاتنا



البيض الكامل

منتج بيضة كاملة سائل مبستر طبيعي 100% دون أي مكونات إضافية



صفار البيض

منتج صفار بيض سائل مبستر طبيعي 100% دون أي مكونات إضافية



بياض البيض

منتج بياض بيض سائل مبستر طبيعي 100% دون أي مكونات إضافية

التعبئة و التخزين









متوفر عبوات مختلفة الأحجام حسب احتياجات المؤسسات، بدءًا من 1.5 كجم وحتى 10 كجم. يتم تعبئة المنتج في أكياس معقمة لضمان سلامته

التخزين المبرد

يتم تخزين البيض السائل المبستر في الثلاجة على درجة حرارة تتراوح بين 0 درجة مئوية و 4 درجات مئوية، لمدة صلاحية تصل الى 12 شهر

التخزين المجمد

كما يتوفر البيض السائل المبستر في نسخة مجمدة، والتي يتم تخزينها على درجة حرارة - 18 درجة مئوية لمدة صلاحية تصل إلى سنة كاملة

التسليم والتوصيل

يتم تسليم المنتجات في شاحنات مبردة ومعقمة حسب جدول زمني محدد، لضمان حفاظ المنتج على جودته وسلامته

EGG LAND

استخدامات البيض السائل المبستر







الخبز والحلويات

يعتبر البيض السائل المبستر خيارًا مثاليًا في صناعة الخبز والحلويات، حيث يضمن نتائج متسقة ومتجانسة

الطهي والطبخ

يمكن استخدام البيض السائل المبستر في مجموعة واسعة من وصفات الطهي، بما في ذلك المقالي والإضافات للعديد من الأطباق

الصلصات والمايونيز

يُعد البيض السائل المبستر مكونًا رئيسيًا في صناعة الصلصات والمايونيز، حيث يضمن النكهة والقوام المثالي

لماذا تختار EGG LAND



الجودة والسلامة

نضمن أعلى معايير الجودة والسلامة الغذائية في إنتاج البيض السائل المبستر





الكفاءة التشغيلية

يوفر البيض السائل المبستر الكثير من الوقت والجهد والتكاليف مقارنة باستخدام بيض المائدة التقليدي

الدعم الفني

فريق خبراء متاح لتقديم المشورة والدعم الفني المتخصص لضمان الاستخدام الأمثل لمنتجاتنا

EGG LAND





استعد لتجربة البيض السائل المبستر من EGG LAND

إذا كنت مسؤلا عن الشراء او التموين في قطاع الأغذية والمطاعم فإن البيض السائل المبستر لدينا هو الحل الأمثل

EGG LAND

لا تتردد في الاتصال بنا

لتجربة هذا المنتج المتميز والاستفادة من خبراتنا

0555197121

Eggland33@gmail.com