



Alto en
proteína y fibra

Mr Egg Mix

Alternativa de huevo



Textura y sabor
sobresaliente



Libre de huevo



Libre de gluten,
alérgenos y GMO



La mezcla Mr Egg Mix, desarrollada por , es ideal para preparar una amplia variedad de productos Plant-Based. Este polvo versátil está diseñado para cocinar huevos veganos y otras recetas libres de huevo, ofreciendo una excelente alternativa para la cocina.



12 meses de vida de
anaquel.

Excelente rendimiento
estructural.

Libre de grasas saturadas.



Algunas de sus aplicaciones:

- Huevos revueltos
- Hot cakes
- Quiche, tartas y pies
- Repostería
- Crema pastelera
- Omelette
- Salsa Holandesa



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



FoodService
PLANT-BASED

makymat.com





Modo de Aplicación

Pasos fáciles y rápidos

Proceso de HIDRATACIÓN: aplica para todo tipo de aplicación.

1. En un recipiente agregar la Mezcla Mr Egg Mix.
2. Agregar agua fría (4°C) 200 ml agua por 60 g de producto.
3. Mezclar hasta obtener una mezcla uniforme.
4. Cocinar, levantando y doblando los huevos hasta que espese y no quede huevo líquido visible.
5. Alejar del calor y servir.

Solicita tu muestra



Contáctanos



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

