



שיווק ביצי משק וגבינות איכות

# ביצי משק טריות צבוקה

משרתים מידי יום את ציבור צרכני הביצים ברחבי הארץ ומספקים את מיטב המוצרים באיכות ובאמינות וללא פשרות.

תבניות הביצים מגיעות באריזות של 6, 12, 18 ו- 30 ביצים. המגוון הרחב נותן מענה לצרכים המגוונים של כל צרכן - בין אם בתי מלון, מסעדות, בתי אבות, קונדיטוריות ובתי מאפה, פוד-טראק ומרכזי קניות, סופרמרקטים ומכולות, או כל מטבח בתעשיית המזון.



## ● ביצי משק טריות

---

אלה הן הביצים הסטנדרטיות, שמחירן נמוך יחסית בשל פיקוח מחירים ממשלתי. בלול תרנגולות זה התרנגולות חיות בתאים צרים וארוכים הנקראים סוללות, בהם הן מטילות. תזונת המטילה כוללת תערובת המבוססת על גרעינים (תירס, חיטה, סויה, דורה) ותוספי תזונה כמו ויטמינים וסידן.

ביצה סופר טרייה: הביצה ה"סופר טרייה" הינה ביצה שמגיעה לחנות 24 שעות מרגע ההטלה. ביצה זאת, ששייכת גם היא לביצי הסוללה, אמורה לשהות על המדף עד שמונה ימים, ולדברי המומחים יש לה יתרון בעיקר כשהיא משמשת להכנת מזונות בלתי מבושלים (כמו מוס שוקולד, למשל). בזמן הקצר מההטלה ועד לאכילה אין לחיידקים הזדמנות להתפתח ולהתרבות למספרים מחוללי מחלה.

## ● ביצת חופש

---

ביצת חופש היא ביצה המגיעה ממשקים ולולים שבהם התרנגולות חיות בסככה רחבה ויש להם אפשרות של יציאה לחצר פתוחה.

התווית "ביצי חופש" ניתנת תחת פיקוח קפדני של עמותת חי-משק לביצים שמקורן במשקים, העומדים בדרישות רווחה מסוימות וספציפיות לתרנגולות, הכוללות איסור על כלובים ומתן אפשרות יציאה לחצר. שיטת גידול זו יעילה פחות מבחינה מסחרית, וכתוצאה מכך ביצי חופש יקרות מביצים רגילות, אך יש המעדיפים לשלם את המחיר הגבוה יותר מתוך העדפה מצפונית, במטרה לצמצם את סבלן של תרנגולות בתעשיית הביצים. יש הטוענים כי ביצי חופש מזינות יותר ובריאות יותר ומחקרים מסוימים אף מצביעים על שכיחות פחותה של מחלות מסוימות בתרנגולות בלולי חופש.

## ● ביצים אורגניות

---

ביצים שמטילות תרנגולות שגודלו באופן טבעי, בשטח פתוח, ללא חיסונים, אנטיביוטיקה ותוספות תזונה מלאכותיות. מטילות אלה מתהלכות על קרקע ומטילות את ביציהן בתאי הטלה מרווחים.

ביצים אורגניות הן ביצים העומדות בתקן של הארגון לחקלאות ביולוגית אורגנית בישראל. התקן קובע תנאים מינימליים הנוגעים הן לבריאות הצרכנים (כגון אי שימוש באנטיביוטיקה) והן לרווחת התרנגולות. טענת מגדלי המזון האורגני היא שתרנגולות אשר גדלות בתנאים טובים יותר גם מספקות תוצרת איכותית יותר.

## 3 אומגה ●

ביצי אומגה מגיעות מתרנגולות אשר מאכילים אותן בתערובת מועשרת באומגה 3, שהיא חומצת שומן המיטיבה עם כלי הדם והלב ומפחיתה סיכון למחלות. תערובות אלו גורמות לייקור מחיר הביצה עבור הצרכן פי 2 ואף יותר.

## ● נוזל חלבון לספורטאים

זקוקים למקור חלבון מעולה ואמין בביתכם? חלבוני הביצה הנוזליים שלנו הם מצרך רב תכליתי במטבח שלכם. תוכלו לבשל איתם, לשלב אותם עם מרכיבים אחרים, או פשוט למזוג כוס למשקה חלבון (או טעם אחר) הכי מזין וטעים שאי פעם היה לכם!

**נוזל החלבון** עם תכונות שיעזרו לך להגיע למקסימום היכולות שלך! תזונה לכל אורחות החיים הפעילים ולא רק לספורטאים. בחירה מצוינת לכולם, מילדים ועד קשישים! דל בפחמימות ואינו מכיל שומן, ולכן נהדר לירידה במשקל, לעלייה במסת השרירים או שמירה על תזונה בריאה.



### ערכים תזונתיים ל- 100 מ"ג מוצר

אנרגיה: 44 קלוריות, חלבון: 10 גרם, פחמימות: 1 גרם, שומנים: 0, נתרן: 160 מ"ג. לאחר פתיחת האריזה ניתן להשתמש במוצר שבוע עד 10 ימים. אחסון: במקרר, בטמפרטורה של 0-4 מעלות או בהקפאה עד שנה.

### נתונים חשובים:

- ✓ אחד מאבות המזון החשובים ביותר
- ✓ מותאם לספורטאים
- ✓ מצוין כספק חלבון לילדים לטובת התפתחות וגדילה
- ✓ חסכוני - אין צורך לשבור ביצה שלמה
- ✓ 100% ביו-זמינים. כלומר, כל האמינו היקר ניתן לשימוש במקום כ-70% בלבד בתוספי חלבון מלאכותיים.

## מעורב - נוזל ביצים מפוסטרות

מעורב מפוסטר מיוצר מכל סוגי ביצים הטרויות ומיועד בעיקר לתעשיית המזון, למטבח המוסדי, לקונדיטוריות ולבתי מאפה.

מהווה מרכיב אידיאלי להכנת **חביתות**, פשטידות, בצקים, עוגות, פסטות, מיונז ועוד. תהליך הייצור מיישם תנאי היגיינה מחמירים בכל שלב, החל מקליטת הביצים בשער המפעל ודרך שלבי השבירה, ההפרדה, הפסטור, האריזה והמשלוח.

- תהליך הייצור נתון לפיקוח וטרינרי קפדני המותאם לדרישות, לצווים ולתקנות המחמירים של משרד הבריאות והשירותים הווטרינרים של משרד החקלאות.
- המוצר עומד בתקן "תנאי ייצור נאותים".

### נתונים חשובים:

✓ יחסי המרה - 1 ק"ג מעורב מפוסטר מכיל כ-20 ביצים טריות, 50 גרם מעורב מפוסטר שווים לביצה אחת.

✓ חיי מדף - חיי מדף מוארכים (ESL) של חודש במקרר בטמפרטורה שבין 0-4 מעלות. קפוא: 18 חודשים בהקפאה בטמפרטורה של 18 מעלות.

✓ אריזה - המוצר זמין באריזות סטנדרטיות של 1 ק"ג, 10 ק"ג ו-18 ק"ג.

✓ כשרות - ניתן לקבל את המוצר במנוון כשרויות: רבנות ראשית, בד"צ העדה החרדית, בעל"ז, בית יוסף, OU- Orthodox Union



## ● נוזל חלבון ביצה מפוסטר

חלבון מפוסטר מיוצר מביצים טריות ומיועד בעיקר לתעשיית המזון, למטבח המוסדי, לקונדיטוריות ובתי מאפה.

אידיאלי להכנת מרנגים, עוגות, קצפת, קרמבו ועוד. תהליך הייצור מיישם תנאי היגיינה מחמירים בכל שלב, החל מקליטת הביצים בשער המפעל ודרך שלבי הפיצוח, הפרדה, פסטור, אריזה ומשלוח. הייצור נתון לפיקוח וטרינרי קפדני ומתאם לדרישות, צווים ותקנות המחמירים של משרד הבריאות והשירותים הווטרינריים של משרד החקלאות, והמוצר עומד בתקן "תנאי ייצור נאותים" (GMP).

חלבון מפוסטר נקי לחלוטין מחיידקים גורמי מחלות ולכן בטוח לשימוש גם בקרב אוכלוסיות רגישות. **צביקה משקי טבע הגליל** עוקב אחר כל התהליך ומוודא איכותו!



### מקרא סימונים על גבי הביצים:

- ✓ יחסי המרה - 1 ק"ג חלבון מפוסטר מכיל כ-33 חלבוני ביצים טריות, 30 גרם חלבון מפוסטר שווים לחלבון מביצה אחת.
- ✓ חיי מדף - חיי מדף מוארכים (ESL) של חודש במקרר בטמפרטורה שבין 0-4 מעלות. קפוא: 36 חודשים בטמפרטורה של -18 מעלות.
- ✓ אריזה - המוצר זמין באריזות סטנדרטיות של 1 ק"ג, 10 ק"ג ו-18 ק"ג.
- ✓ S/M/L/XL - גודל הביצה במיון על פי משקל, בגרמים.
- ✓ כשרות - ניתן לקבל את המוצר במגוון כשרויות: רבנות ראשית, בד"צ העדה החרדית, בעל"ז, בית יוסף, OU - Orthodox Union

## ● חלמון מלח - נוזל חלמון ביצה מפוסטר בתוספת מלח

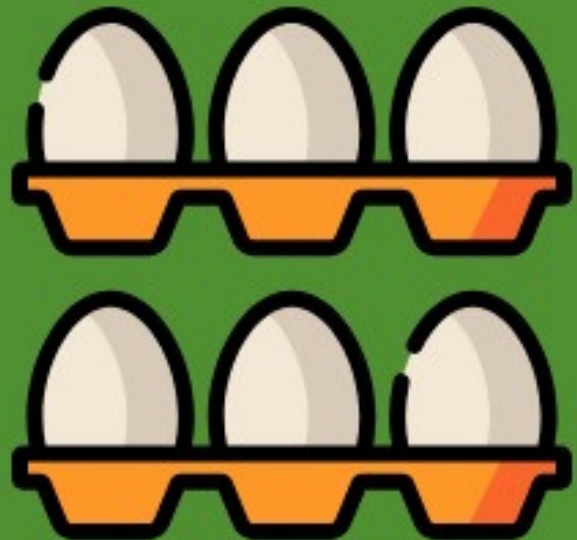
חלמון מפוסטר מיוצר מביצים טריות ומיועד בעיקר לתעשיית המזון, למטבח המוסדי, קונדיטוריות ובתי מאפה. מהווה מרכיב אידיאלי להכנת רטבים ומיונז. תהליך הייצור מיישם תנאי היגיינה מחמירים בכל שלב, החל מקליטת הביצים בשער המפעל ודרך שלבי הפיצוח, ההפרדה, הפסטור האריזה והמשלוח. תהליך הייצור נתון לפיקוח וטרינרי קפדני המותאם לדרישות, לצווים ולתקנות המחמירים של משרד הבריאות והשירותים הווטרינרים של משרד החקלאות. המוצר עומד בתקן תנאי ייצור נאותים (GMP), נקי לחלוטין מחיידקים גורמי מחלות ולכן בטוח לשימוש גם בקרב אוכלוסיות רגישות. ניתן לקבלו בתוספת מלח או סוכר.

### מקרא סימונים על גבי הביצים:

✓ יחסי המרה - 1 ק"ג חלמון מפוסטר מכיל כ-50 חלמוני ביצים טריות, 20 גרם חלמון מפוסטר שווים לחלבון מביצה אחת.

✓ חיי מדף - חיי מדף מוארכים (ESL) של חודש במקרר בטמפרטורה שבין 0-4 מעלות. קפוא: 36 חודשים בטמפרטורה של -18 מעלות.

✓ אריזה - המוצר זמין באריזות סטנדרטיות של 1 ק"ג, 10 ק"ג ו-20 ק"ג.



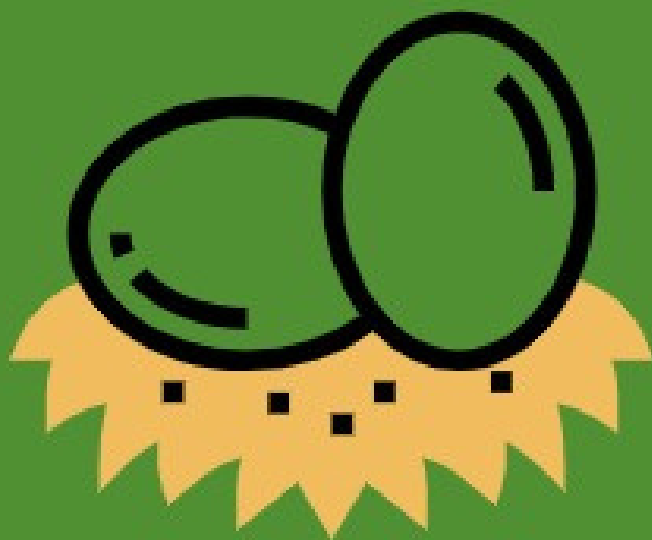
# ● נוזל חלמון קונדיטוריה - חלמון ביצה מפוסטר

## בתוספת סוכר

חלמון מפוסטר מיוצר מביצים טריות ומיועד בעיקר לתעשיית המזון, למטבח המוסדי, לקונדיטוריות ובתי מאפה.

### מקרא סימונים על גבי הביצים:

- ✓ יחסי המרה - 1 ק"ג חלמון מפוסטר מכיל כ-50 חלמוני ביצים טריות, 20 גרם חלמון מפוסטר שווים לחלבון מביצה אחת.
- ✓ חיי מדף - חיי מדף מוארכים (ESL) של חודש במקרר בטמפרטורה שבין 0-4 מעלות. קפוא: 36 חודשים בטמפרטורה של 18- מעלות.
- ✓ אריזה - המוצר זמין באריזות סטנדרטיות של 1 ק"ג, 10 ק"ג ו-20 ק"ג.





## ● ביצה קשה עם קליפה או מקולפת

---

הביצה הקשה מיוצרת מביצים טריות ומיועדת בעיקר לתעשיית המזון, למטבח המוסדי ולבתי מאפה. ביצה קשה קלופה מהווה מרכיב אידיאלי להגשה ישירה, להכנת כריכים, סלטים ועוד. תהליך הייצור מיישם תנאי היגיינה מחמירים, בכל שלב, החל מקליטת הביצים בשער המפעל ודרך שלב הבישול, הקירור, הקילוף, האריזה והמשלוח.



## ● חביתה

---

החביתה מיוצרת מביצים טריות מפוסטרות ומיועדת להגשה ללא כל צורך בעיבוד נוסף. החביתה מהווה פתרון מעולה להכנת ארוחות הבוקר, כריכים, סושי, מוקפץ (סיני) וטורטיות, ומגיעה במגוון משקלים המאפשרים שליטה מלאה על עלות המנה. ניתן לקבל במבחר טעמים.

ניתן לקבל את החביתה מקופלת כחצי ירח או פתוחה. תהליך הייצור מיישם תנאי היגיינה מחמירים בכל שלב, החל מקליטת הביצים בשער המפעל ודרך שלבי הפיצוח, הפסטור והאפייה. תהליך הייצור הייחודי מפחית משמעותית את השימוש בשמן ונתון לפיקוח וטרינרי קפדני המותאם לדרישות, לצווים ולתקנות המחמירים של משרד הבריאות והשירותים הווטרינרים של משרד החקלאות.

המוצר עומד בתקן תנאי ייצור נאותים (GMP).

**אופן השימוש:** ניתן לחמם את החביתה בתנור, קומביסטימר, מיקרוגל או להוסיף לכריך מופשר/קפוא, עם חיי מדף של 6 חודשים בהקפאה. מגיע באריזה של כ- 100 יחידות קרטון, נמצא בשימוש בשוק המוסדי, חברות קייטרינג, יצרני כריכים, בתי מלון, בתי קפה, קיבוצים ויצרניות מזון שונות.



# ● אבקת ביצים - חלבון ביצה מפוסטר ומיובש

## בטכנולוגיית Spray Dry

אבקת חלבון, מיוצרת מביצים טריות ומיועדת בעיקר לתעשיית המזון. בין המוצרים שאבקת חלבון היא מרכיב איזאלי לייצורם הם קציצות דגים, בשר, מוצרי סויה, ועוגיות.

תהליך ייצור האבקה מיישם תנאי היגיינה מחמירים בכל שלב, החל מקליטת הביצים בשער המפעל ודרך שלבי השבירה, הפסטור, הייבוש והאריזה.

**אופן השימוש:** מערבבים 1 ק"ג אבקה לבן עם 7 ליטר מים לקבלת 8 ליטר חלבון ביצה נוזלי. לשימוש מידי או לאחסנה במקרר עד 4 מעלות למשך 48 שעות.



### נתונים חשובים:

✓ יחסי המרה - 1 ק"ג אבקת חלבון ללא סוכר שווה ל-280 חלבונים מביצים טריות.

✓ חיי מדף - 36 חודשים מיום הייצור בתנאי אחסון נאותים, במקום קריר ויבש.

✓ כשרות - ניתן לקבל את המוצר במגוון כשרויות: רבנות ראשית, בד"צ העדה החרדית, בעל"ז, בית יוסף, OU- Orthodox Union.

- כמו כן ניתן לקבל אבקות חלבון, אבקת חלמון, אבקה מעורבת, אבקת חלבון סופר מקציף, אבקת אלבומין.
- נמצא בשימוש בעיקר בקונדיטוריות, מאפיות, מפעלים לבצקים ומפעלי עיבוד בשר.