

Svelti, freschi, nati pronti

COMPANY PROFILE



GLI OVOPRODOTTI DI QUALITÀ

L'Azienda da un milione di uova al giorno

FRESCHISSIMI DA PIÙ DI 50 ANNI

Con un'esperienza ultradecennale nel settore, Avicola Mediterranea è una delle realtà più solide del Sud Italia: il controllo dell'intera filiera avicola, tutta siciliana, le consente di garantire qualità, sicurezza e trasparenza in ogni fase produttiva.

Oggi Avimed è ancora più competitiva: la qualità superiore e la shelf life prolungata dei suoi ovoprodotti sono il risultato di un processo tecnologico innovativo, reso possibile dall'avveniristico impianto di pastorizzazione in radiofrequenza di cui dispone, unica in Italia.

LA QUALITÀ A PORTATA DI MANO

Dai mangimi alla distribuzione, Avimed controlla ogni passaggio della filiera, garantendovi così la freschezza dei suoi ovoprodotti: sul vostro banco di lavoro ad appena 72 ore dalla deposizione!

Inoltre l'autonomia del processo produttivo le consente di offrirvi ulteriori vantaggi:

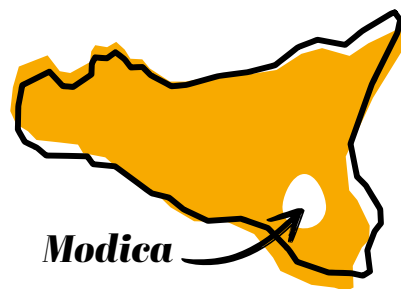
- Niente intermediari e filo diretto, con Avimed il dialogo è svelto e immediato.
- Laboratorio interno e consulenza specifica, con Avimed sviluppate le ricette di ovoprodotti più adatte alle vostre esigenze.
- Distanze ridotte e distribuzione efficiente, con Avimed nessun bisogno di scorte, ordinate quello che serve quando serve.

**VALORI CERTIFICATI E RICONOSCIUTI
DA CHI SE NE INTENDE, VOI!**

Qualità per il consumatore e benessere per gli animali sono i valori che da sempre hanno orientato le scelte dell'azienda: un impegno costante dimostrato dalle severe certificazioni di qualità di cui dispone.

Del resto sono proprio quei valori che, messi in pratica ogni giorno, nel tempo hanno reso l'azienda leader del Distretto Avicolo Siciliano, e non solo: Avimed distribuisce in Sicilia, Calabria, Basilicata, Puglia, Campania e anche a Malta.

I prodotti Avimed, 100% Siciliani, sono attualmente distribuiti nel canale Ho.re.ca., GDO, grossisti e retail; l'azienda è anche un valido copacker per progetti ad alto valore con clienti o aziende GDO che intendano sviluppare private label.



Modica

Mangimi



Allevamenti



**Filiera
corta**



**Uova in
guscio**



Ovoprodotti

SOSTENIBILITÀ

AVIMED ha a cuore l'ambiente: utilizza energia rinnovabile e lavora a emissioni zero, preservando così la salute dell'atmosfera.

L'azienda si impegna a garantire il benessere animale, attraverso lo sviluppo costante dei sistemi di allevamento alternativi (a terra, all'aperto e biologico).



TECNOLOGIA E QUALITÀ

AVIMED, unica in Italia, dispone di un impianto di lavorazione innovativo che consente una pastorizzazione più delicata, ma sicura come quella tradizionale. Il risultato è un uovo pastorizzato, e dunque sicuro, ma ricco, come un prodotto fresco, delle sue naturali proprietà organolettiche.



IL SISTEMA DELLA RADIOFREQUENZA

Riduce lo stress termico a cui è sottoposto l'uovo durante il processo di pastorizzazione: le proprietà organolettiche rimangono inalterate, a parità di inattivazione microbica.



Sanificazione

Lavaggio e sanificazione uova ad aria calda/UV-C

Sgusciatura

Zona protetta con aria filtrata, pressurizzata con refrigerazione vasche

Filtro

Filtro speciale per evitare l'aumento della carica microbica

Pastorizzazione

Attraverso radiofrequenza e sterilizzazione termica rimozione del biofilm da bacillus cereus

Confezionamento High Clean

IL GUSTO DEL FRESCO, LA SICUREZZA DEL PASTORIZZATO

Perché un uovo sia di qualità non basta che sia stato prodotto da esemplari sani, rispettati nell'allevamento e alimentati in modo naturale, ovvero **senza sofisticazioni artificiali o antibiotici**: un uovo è veramente di qualità se ne è stata preservata la freschezza al gusto, mantenendo sempre la sicurezza nel consumo.

Gli ovoprodotti Avimed provengono da uova pastorizzate, e dunque sicure, ma ricche, come un prodotto fresco, delle loro naturali proprietà organolettiche. Da Uova di qualità insomma.

LA TECNOLOGIA DI QUALITÀ

Oltre alla pastorizzazione tradizionale, Avimed è in grado di effettuare, grazie ad un impianto di lavorazione avveniristico nel settore e unico in Italia, la **pastorizzazione in radiofrequenza**.

Si tratta di un sistema innovativo a bassa temperatura che consente una pastorizzazione più delicata, eppure sicura quanto quella tradizionale, e **garantisce sia la necessaria inattivazione microbica che la conservazione delle proprietà sensoriali del prodotto**.

PER RICETTE DI QUALITÀ

Gli effetti benefici della pastorizzazione in radiofrequenza riguardano l'intero processo di produzione degli ovoprodotti Avimed e dunque uovo intero, tuorlo e albume.

A parità di sicurezza, il trattamento in radiofrequenza preserva meglio il gusto degli ovoprodotti: il risultato? **Una riuscita nettamente superiore di tutte le ricette in cui la freschezza e il sapore dell'uovo giocano un ruolo fondamentale**: bignè, pan di spagna, creme, maionese ecc..

QUALI SONO I VANTAGGI DELLA PASTORIZZAZIONE IN RADIOFREQUENZA?

- Qualità superiore: gusto e freschezza garantiti;
- Maggiore funzionalità: la montatura è potenziata, la resa del prodotto superiore del 5% ca.;
- Periodo di conservazione più lungo (fino a 35 giorni senza l'utilizzo di conservanti);
- Sicurezza maggiore: totale abbattimento della salmonella e drastica riduzione della carica batterica totale.

Gli ovoprodotti di qualità Avimed sono dunque freschi più a lungo, oltre che più buoni, più intensi e più sicuri. Ovoprodotti, superiori.



L'uovo di qualità



***Prodotto
in Sicilia***



Ovoprodotti

Gli Ovoprodotti

VICINI E GENUINI, SICILIANI!

Solo uova 100% Siciliane, zero additivi e coloranti aggiunti.

Alla sicurezza del pastorizzato gli ovoprodotti Avimed accompagnano la genuinità dell'uovo fresco e il valore aggiunto della rapidità, fondamentale nel laboratorio artigianale, come nella cucina professionale e nella produzione industriale.

Gli ovoprodotti Avimed sono materie prime pronte all'uso e prive di scarti che consentono di facilitare tutte le preparazioni, riducendo i tempi ma mantenendo il gusto in ogni ricetta: dal panettone alla maionese, dalla crema pasticcera alla cassata, così come per impanature e zabaione.

OVOPRODOTTI SU MISURA

Gli ovoprodotti, declinati negli esclusivi tuorlo, albume e uovo intero e, per un tocco di colore in più, anche in tuorlo Speciale e intero Speciale (a pasta gialla), sono disponibili nel formato Brick (Gable Top) da 1 Kg, solo albume da 500 g, e nei più grandi e pratici "Bag in Box" da 5 Kg, 10 Kg, 20 Kg; è disponibile inoltre anche il maxi formato per i medi e grandi pastifici in pallet box da 500 Kg e pallet con 1000 Kg. Per i clienti più esigenti, è possibile realizzare e confezionare specifiche referenze personalizzate secondo i PPM necessari per le proprie produzioni.



Uovo intero da uova intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Disponibile nella confezione da 1 kg (circa 20 uova).

Uovo intero Speciale da uova intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, dal colore naturalmente più intenso. Disponibile nella confezione da 1 kg (circa 20 uova).

Albume d'uovo: pastorizzato e refrigerato. Disponibile nella confezione da 1 kg (circa 30 albumi), da 500 g (circa 15 albumi).

Tuorlo d'uovo: omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato. Disponibile nella confezione da 1 kg (circa 60 tuorli d'uovo).

Tuorlo d'uovo Speciale: omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato, dal colore naturalmente più intenso. Disponibile nella confezione da 1 kg (circa 60 tuorli d'uovo).

Linea Retail - GDO



QUALITÀ, FRESCHEZZA, RAPIDITÀ

L'affidabilità di Avimed è il risultato della sua filiera verticale ed integrata: gestendo in totale autonomia l'intera filiera di produzione, l'azienda può garantire in ogni momento del ciclo produttivo **Qualità, Freschezza e Rapidità**. Ma non solo, l'affidabilità di Avimed è costruita ogni giorno sulla relazione diretta con i suoi interlocutori, voi!

PER E INSIEME A VOI

Grazie al suo laboratorio di analisi interno, Avimed può offrirvi consulenza in ogni momento e aiutarvi così ad abbattere i tempi di produzione.

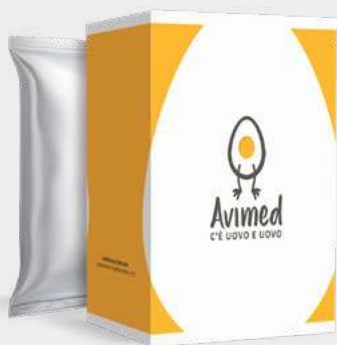
Avimed crea insieme a voi le miscele di ovoprodotti più adatte ad esaltare le vostre ricette: prodotti genuini, sicuri e su misura che diventeranno indispensabili materie prime nei vostri laboratori e nelle vostre cucine, come nella produzione industriale.

FRESCHEZZA A PORTATA DI MANO

La rapidità della distribuzione, praticamente a km. 0, vi garantisce la freschezza e la prontezza del prodotto, con consegne in tempi brevi, che eliminano del tutto i costosi carichi di magazzino.

Con Avimed potrete evitare le scorte e ordinare sempre quello che serve, quando serve!

Bag in Box



Pallecon - Grandi formati



Con Avimed la relazione è diretta, il servizio su misura, la freschezza a portata di mano!

Affidabilità

Per esperienza, reputazione e innovazione: Avimed è leader nel Meridione.

Qualità

Gli ovoprodotti buoni come il fresco, sicuri come il pastorizzato.

Freschezza

Filiera corta e consegne immediate: la freschezza è a portata di mano con Avimed.

Gli ovoprodotti di qualità



Avicola Mediterranea S.r.l.

Divisione Ovoprodotti

Stabilimento C/da Quartarella Cava Pirato - Modica (Rg)

☎ tel. 0932 763085 ☎ +39 392 8460012

📧 ovoprodotti@avicolamediterranea.it

commerciale.ovoprodotti@avicolamediterranea.it

ordini.ovoprodotti@avicolamediterranea.it

www.avicolamediterranea.it