



ver vídeo

galicia
calidade 

granja
Campomayor 

www.campomayor.com



Lugar de Ximonde N547 - Km27
27.217 - Palas de Rei - Lugo
Tel. 982 380 000
campomayor@campomayor.com

HUEVO
PASTEURIZADO

NUESTRO HUEVO PASTEURIZADO

El **huevo pasteurizado** es un producto básico en la alimentación actual. Se utiliza tanto en el sector restauración como en casa; es práctico, económico y 100% saludable.

Granja Campomayor, que ofrece una gama de productos reconocidos entre los mejores del sector alimentario a nivel nacional, apuesta por el huevo líquido porque, entre otros factores, presenta ventajas notables respecto al huevo con cáscara. Te las contamos:

MÁS CALIDAD

- Los productos de huevo pasteurizado son higiénicos, sin bacterias.
- Funciona igual que el huevo con cáscara, gracias a nuestro proceso exclusivo de pasteurización.
- Se prolonga la vida útil respecto del huevo fresco: mínimo 30 días frente a 28 días.



MÁS SEGURIDAD

- El producto es analizado antes de su uso.
- Su uniformidad asegura una calidad constante del producto final.
- Cumple la normativa vigente.



MÁS ECONÓMICO

- Menores costes por trabajo y manejo reducido.
- Mayor rendimiento por quebrado y separación mecánica.
- Importante ahorro frente al coste del huevo cascado a mano. (Más info en la web).



FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS



Una óptima materia prima y un adecuado procesamiento llevan a elaborar y generar productos de alta calidad. Las etapas del procesamiento del huevo a fin de obtenerlo líquido se detallan en el esquema de abajo.

Los huevos utilizados deben cascarse. Tras la rotura de la cáscara, se procede al tratamiento térmico, que consiste en mantener el huevo líquido a una temperatura de $\pm 73^{\circ}\text{C}$ durante 210 segundos, lo que garantiza la eliminación de los microorganismos patógenos que puedan encontrarse en el huevo líquido.



EL SECRETO DE NUESTRO HUEVO

Se basa principalmente en **4 puntos:**



La alimentación de nuestros animales basada en maíz, trigo y soja, es uno de nuestros grandes secretos. Con una buena alimentación conseguimos un gran huevo.

Solo pasteurizamos huevo de nuestra granja con menos de 48 horas desde la puesta y como resultado conseguimos un huevo pasteurizado de altísima calidad.



En Granja Campomayor usamos una tecnología líder basada en la pasteurización mediante ondas, que es pionera y única en España, y permite darle al huevo la temperatura idónea sin perder la calidad excepcional de nuestro huevo fresco. Podemos afirmar que nuestro huevo, clara o yema pasteurizados **funciona exactamente igual que nuestro huevo cáscara.**

El control absoluto de la cadena de frío, con transporte propio.



NUESTROS OVOPRODUCTOS



Huevo Entero Líquido Pasteurizado

- Producto fabricado con huevos extra frescos.
- Sin colorantes ni conservantes.
- Ideal para la elaboración de tortillas, repostería, panadería, etc
- Un kilo de huevo líquido equivale a ± 20 huevos.
- Disponible en 2 y 10 Kg.



Clara Líquida Pasteurizada

- Producto fabricado con huevos extra frescos.
- Sin colorantes ni conservantes.
- Perfecta para la elaboración de merengues y mousses.
- Un kilo de clara líquida equivale a ± 40 claras.
- Disponible en 2 y 10 Kg.



Yema Líquida Pasteurizada

- Producto fabricado con huevos extra frescos.
- Sin colorantes ni conservantes.
- Especialmente indicado para hacer postres, helados, mahonesa, huevo hilado, etc.
- Un kilo de yema líquida equivale a ± 60 yemas.
- Disponible en 2 y 10 Kg.



NUESTROS OVOPRODUCTOS

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN



NOVEDAD

Con huevos de gallinas criadas en libertad

Huevo Entero Líquido Campero

- Producto fabricado con huevos extra frescos de gallinas camperas
- Huevos de gallinas felices, en libertad, con salida al campo
- Sin colorantes ni conservantes
- Un kilo de huevo líquido pasteurizado equivale a \pm 20 huevos
- Disponible en 2 y 10 Kg.



Huevo Entero Líquido Ecológico

- Producto fabricado con huevos extra frescos de gallinas ecológicas
- El sabor puro de los huevos ecológicos es el resultado de la crianza de gallinas al aire libre con una alimentación a base de productos naturales con certificación ecológica.
- Sin colorantes ni conservantes
- Un kilo de huevo líquido pasteurizado equivale a \pm 20 huevos
- Disponible en 2 y 10 Kg.



• Mantener en refrigeración entre:
0 y 4 °C.

LOGÍSTICA PROPIA

En **Granja Campomayor** queremos seguir el proceso íntegro de nuestros ovoproductos desde que el huevo nace hasta que el huevo pasteurizado llega al consumidor final. Por ello, tenemos una flota de camiones frigoríficos que albergan nuestra mercancía a una temperatura de control BIZONA de entre 0 y 4 °C, para no romper la cadena de frío y evitando así la aparición de microorganismos perniciosos.

