

EL FRESCO

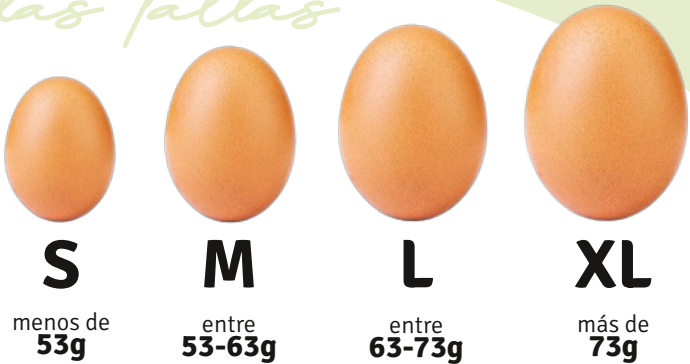


Vn
VERDU
NAVAR.
GASTRONOMIA

EL HUEVO

El huevo está presente en nuestra alimentación desde el Paleolítico. Es imprescindible en nuestra cocina, en cualquiera de sus vertientes. El hecho es que el huevo es un auténtico tesoro alimentario y por eso es importante para nosotros. Además del clásico huevo en diferentes tamaños, disponemos de huevos camperos, cocidos, trufados, poché, de codorniz, de codorniz trufados, estuchados, a granel, huevina y yema pasteurizada.

las tallas



el tipo de crianza



Huevo S

Formatos
Caja
30 Docenas



Huevo M

Formatos
Estuchado
Docena
Caja
30 Docenas



Huevo L

Formatos
Estuchado
Docena
Caja
15 Docenas
Caja
30 Docenas



Huevo XL

Formatos
Estuchado
Docena



Huevo Campero M-L

Formatos
Estuchado
1/2 Docena
Docena
Caja
15 Docenas
Caja
30 Docenas



Huevos Azules Camperos

Formatos
Estuchado
1/2 Docena



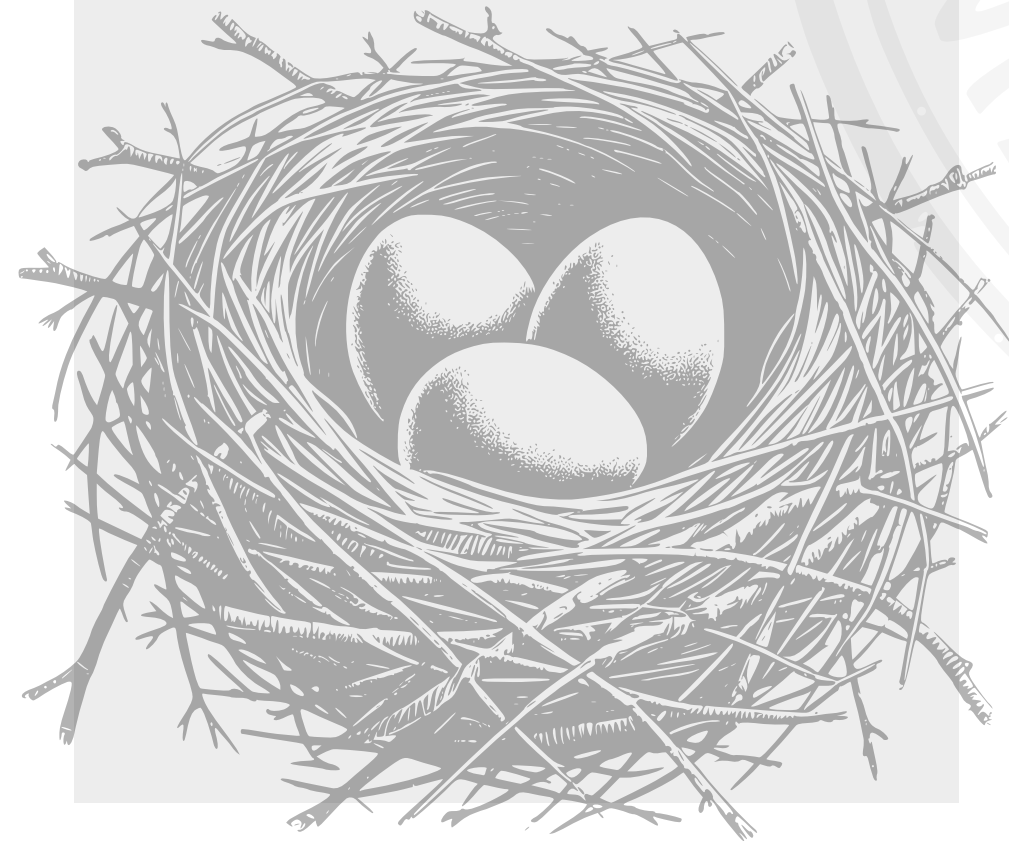
Huevos Trufados

Formatos
Estuchado
1/2 Docena



Huevo Cocido

Formatos
Cubo 75 unidades





Su pequeño tamaño y sabor delicado los hacen ideales para una variedad de platos. En Japón, son comunes en el sushi y las bento, donde se presentan hervidos y decorados de manera creativa. En China, se utilizan en sopas, guisos y como aperitivos, a menudo cocidos a fuego lento en salsas. En Filipinas, son populares en el snack callejero "kwek-kwek", donde se rebozan y fríen.



Huevo de Codorniz
Villagrasa

Formatos	
	Estuchado Docena



Huevo de Codorniz Trufado
Villagrasa

Formatos	
	Estuchado Docena



Huevos de Codorniz Cocidos
Villagrasa

Formatos	
	Tarro 18 unidades



Huevo de Oca
Redondo

Formatos	
	Estuchado 2 Unidades



Oca

Los huevos de oca son conocidos por su gran tamaño. En promedio, pesan entre 160 y 200 gramos. Algunos pueden llegar a pesar hasta 240 gramos. Su principal particularidad es su yema densa y sabrosa y la textura de ésta. Su gruesa cáscara les proporciona una caducidad elevada.



Huevo Líquido Pasteurizado
Arbaraitz

Formatos			
	Botella 1kg/960ml	Brick 5kg	Brick 10kg



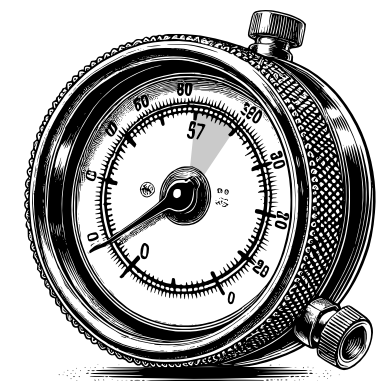
Clara Líquida Pasteurizada
Arbaraitz

Formatos	
	Botella 1kg/965ml



Yema Líquida Pasteurizada
Arbaraitz

Formatos	
	Botella 1kg/945ml



la pasteurización

La pasteurización del huevo es un proceso que consiste en someter los huevos a una temperatura elevada durante un tiempo determinado para eliminar microorganismos perjudiciales, como la bacteria salmonella. Este proceso puede realizarse mediante tratamiento térmico, sumergiendo los huevos en agua caliente a una temperatura de al menos 57 grados Celsius durante un mínimo de 75 minutos. También existe un método químico, que implica sumergir los huevos en una solución de agua y productos químicos que matan las bacterias.

El principal beneficio de la pasteurización es la reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, los huevos pasteurizados tienen una vida útil más larga y pueden almacenarse durante más tiempo sin necesidad de refrigeración.