

# LAPRIMERA

Calidad por naturaleza y tecnología



## Huevo Entero Líquido, Pasteurizado y Enfriado

### VENTAJAS DEL USO DE HUEVO LÍQUIDO

- Mayor seguridad en su uso, por ser pasteurizado.
- Mayor garantía de conservación de los productos elaborados por estar pasteurizado.
- Mayor higiene en general.
- Mayor manejo en la industria, pues puede ser transportado desde cámara a la línea de producción, por intermedio de bombas y cañería en acero inoxidable.
- Suministro automático, a las amasadoras o batidoras.
- Mejor rendimiento en emulsiones líquidas como la mayonesa.
- Menor costo porque el huevo líquido tiene una etapa menos de elaboración, nos referimos al secado.
- Mejor adaptación al uso normal del huevo por no necesitar hidratación previa.
- Mejor funcionalidad en los batidos, pues el huevo en polvo necesita emulsionante para el primer levante.
- Mejor rendimiento en emulsiones líquidas como la mayonesa.

**Conservar entre 0° y 4°.**  
**Período de aptitud: 12 días.**

### Recomendaciones de Uso

Aplicar buenas prácticas de manufactura durante su uso.

### Equivalencia entre huevo líquido y huevo en cáscara

Un kilogramo de huevo líquido equivale a 20 huevos de 60 gramos.

### Recetario

En este caso, como no hay que realizar modificaciones para su uso y las recetas se realizan en forma similar a lo acostumbrado, solamente recomendamos tener en cuenta que un litro de huevo líquido es igual a 20 huevos, todo lo demás es igual. Es tan sencillo su uso que no tenemos nada que aclarar, solamente cuidar que el envase permanezca cerrado y en lugar frío una vez que se deja de usar, para conservar intacta sus cualidades.

### Aplicaciones

- Pastas secas
- Pastas frescas
- Panificación (Pan Dulce, Facturas)
- Confitería
- Galletitas
- Bizcochuelos
- Pionono
- Chocolatería
- Flan Casero
- Mayonesa
- Helados
- Licores

### Presentaciones



Pouch Plástico  
(en canasto retornable)  
**x 20 kg**



Bins Cartón  
**x 500 kg**  
**x 1000 kg**

