

HUEVO



Huevos Frescos



bonArea

Huevos L

15 docenas.

Huevo Liquido



Huevo Entero Liquido

1 ltr.

· 1 Litro de Huevo = 15/17 Huevos



Yema de Huevo Liquida

1 ltr.

· 1 Litro de Yema = 50 Huevos



Clara de Huevo Liquida

1 ltr.

· 1 Litro de Clara = 30 Huevos

Huevo en Pasta



Belvedere

2 kgs.

Yema de huevo 89% y sal 11%

Ideal para la preparación de mayonesas y salsas.

1 kg BELVEDERE = 55 huevos y 125 g de sal.



Plombiere

2 kgs.

Yema de huevo 50% y azúcar 50%

Ideal para preparar helados, cremas y preparados de pastelería.

1 kg PLOMBIERE = 500 gr. de yema de huevo y 500 gr. de azúcar.

Huevos Codidos

Huevo cocido Gallina



Con el sistema de cocción y pelado empleado el huevo conserva su aspecto, olor y sabor, facilitando un amplio margen para su utilización. Envase termosellado, garantiza su conservación y calidad.

ENVASADO:

- Cubo 36 unidades.
- Cubo 40 unidades.
- Cubo 70 unidades.
- Cubo 75 unidades.
- Cubo 140 unidades.



Huevo Cocidos de Gallina

36 / 40 / 70 / 75 / 140 und.

Huevo cocido Codorniz



Con el sistema de cocción y pelado empleado el huevo conserva su aspecto, olor y sabor, facilitando un amplio margen para su utilización. Envase termosellado, garantiza su conservación y calidad.

ENVASADO:

- Tarro Cristal 18 unidades.
- Cubo 170 unidades.



Huevo Cocidos de Codorniz

18 / 170 und.