

## HUEVO BAJA TEMPERATURA



Huevo cocinado a baja temperatura de Granja Campomayor, elaborado con huevos de gallinas seleccionadas de nuestras propias granjas. Este producto se caracteriza por un control exhaustivo de la temperatura durante todo el proceso de cocción y enfriamiento, garantizando una calidad excepcional. El resultado es un huevo homogéneo con clara cuajada y cremosa y yema melosa, ideal para aperitivos, entrantes, platos principales y caterings. Para consumirlo, simplemente regenera el huevo sumergiéndolo en agua a 65°C durante 5 minutos, retíralo del agua, y estará listo para emplatar. Disfruta de la excelencia y la simplicidad con el Huevo cocinado a baja temperatura de Granja Campomayor.

Formato: C/2bandeja/30uds



### **Dirección**

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

### **Teléfono**

952 627 103 // Fax: 952 038 587

### **Correo**

rrhh@pickingmalaga.es