

An abstract graphic consisting of several overlapping circles in various shades of orange, creating a layered, organic shape that resembles a stylized flower or a cluster of bubbles. The circles are semi-transparent, allowing the colors to blend where they overlap.

CATÁLOGO GOURMEGG

Línea 2026

GOURMEGG

Huevo entero congelado

Huevo entero pasteurizado y congelado, elaborado con huevo fresco seleccionado, listo para usar en cualquier operación food service o industrial.



100% huevo natural
Pasteurizado e inocuo
0 merma y 100% aprovechable

- Ahorro de tiempo y mano de obra
- Calidad y rendimiento consistentes
- Fácil almacenamiento y control de inventario
- Reduce riesgos de contaminación por cascarón

Aplicaciones

Huevos revueltos • Omelettes • Buffets de desayuno • Empanizados • Alimentos preparados

Dimensiones DEL ENVASE



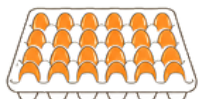
PRESENTACIONES:
Galón 3.7 kg
Medio galón 1.8 kg
Presentaciones industriales disponibles

GALÓN 3.7 KG

=

76

HUEVOS

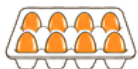


MEDIO GALÓN 1.8 KG

=

38

HUEVOS



Ideal para

Hoteles • Restaurantes • Cadenas de desayuno • Comedores industriales • Food service institucional
Solución práctica, segura y eficiente para cocinas profesionales.

GOURMEGG

Clara de huevo

Clara de huevo pasteurizada y congelada, elaborada para aplicaciones que requieren proteína de alta calidad, libre de grasa y colesterol. Lista para usar en operaciones de food service, panificación y procesos industriales.

Beneficios

- Fuente natural de proteína
- Libre de grasa
- Libre de colesterol
- Pasteurizada e inocua
- Mayor rendimiento operativo
- Consistencia en cada preparación
- Fácil dosificación

Aplicaciones

Panificación • Repostería • Batidos proteicos • Menús fitness • Cafeterías • Restaurantes saludables • Hotelería • Gimnasios



Dimensiones DEL ENVASE

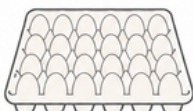


PRESENTACIÓN:
CUBETA INDUSTRIAL 4 KG
Presentaciones especiales para industria

3.8 KG
(3.8L)

=

126
CLARAS



1 KG
(1 L)

=

30
CLARAS



Ideal para

Hoteles • Restaurantes • Cafeterías • Gimnasios • Panaderías • Industrias alimentarias

Proteína pura, práctica y lista para usar, con el rendimiento y la seguridad que exige la cocina profesional.

GOURMEGG

Yema Congelada

Yema de huevo pasteurizada y congelada, ideal para aplicaciones que requieren color, sabor, emulsión y consistencia uniforme. Lista para usar en procesos industriales y de food service.



Beneficios

- Color y sabor consistentes
- Excelente poder emulsificante
- Pasteurizada e inocua
- Menor riesgo microbiológico
- Fácil almacenamiento y manejo
- Control preciso en recetas y formulaciones

Aplicaciones

Mayonesas • Aderezos • Salsas • Cremas
• Panificación • Repostería • Pastas

Dimensiones DEL ENVASE

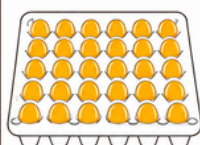


PRESENTACIÓN:
CUBETA INDUSTRIAL 4 KG
Presentaciones especiales para industria

4 KG

=

240
YEMAS



(YEMA DE 20 g APROX.)

Ideal para

Industria alimentaria • Panificadoras •
Pastelerías • Fabricantes de salsas •
Fabricantes de aderezos

GOURMEGG

Cage Free

Línea de huevo líquido pasteurizado proveniente de gallinas libres de jaula, desarrollada para clientes con políticas de bienestar animal y sustentabilidad.



Beneficios

- Huevos de gallinas libres de jaula
- Pasteurizado
- 0 merma
- Mayor eficiencia operativa
- Compatible con políticas ESG
- Trazabilidad y control
- Calidad uniforme

Aplicaciones

- Hoteles internacionales
- Restaurantes premium
- Corporativos con políticas ESG
- Food service institucional

Dimensiones DEL ENVASE

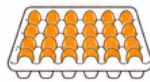


PRESENTACIONES:
Huevo entero Cage Free 3.7 kg
Clara Cage Free 3.7 kg
Yema Cage Free cubeta 4 kg
Presentaciones especiales para industria

HUEVO ENTERO
CAGE FREE 3.7 KG

=

76
HUEVOS

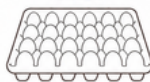


CLARA

CAGE FREE 3.7 KG

=

118
CLARAS

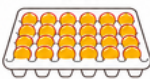


YEMA

CAGE FREE 4 KG

=

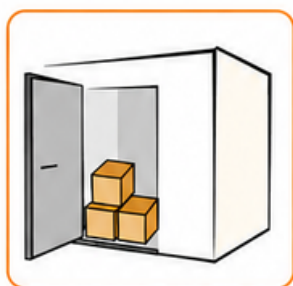
125
YEMAS



Ideal para

Hoteles • Restaurantes • Cafeterías •
Gimnasios • Panaderías • Industrias
alimentarias

Proteína pura, práctica y lista para usar,
con el rendimiento y la seguridad que
exige la cocina profesional.



Cámara de congelación

Opción A



Descongelar de 2 a 3 días en cámara de conservación.

Agitar para homogenizar el producto.

Abrir producto y usar de acuerdo a la aplicación.

Una vez abierto, mantener en refrigeración (3 días más máximo).

Opción B



Descongelar a baño María 2 hrs.



Agitar para homogeneizar el producto.

Opción A

Si el producto no se usa en el instante, mantenerlo en congelación a una temperatura de -18°C .

Una vez abierto, mantener en refrigeración (3 días más máximo)

Opción B

Consérvese en refrigeración (0 a 4°C).

Una vez abierto, mantener en refrigeración (3 días más máximo)

Recomendaciones importantes

- ✓ No volver a congelar el producto una vez descongelado.
- ✓ Agitar siempre antes de usar.

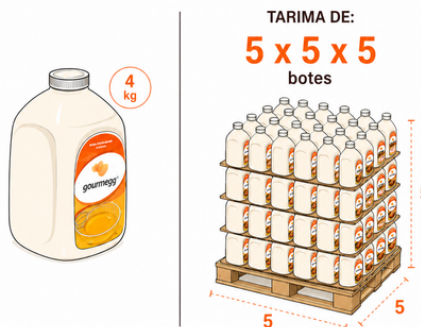
CONGELACIÓN: 12 Meses
REFRIGERACIÓN: 7 Días
 Una vez abierto debe usarse inmediatamente



ALMACENAMIENTO / DISTRIBUCIÓN - GALÓN 3.7KG



DISTRIBUCIÓN - YEMA 4 KG





1. OPERACIÓN

- Ahorro de tiempo
- Reducción de mano de obra
- Estandarización
- Facilidad de uso



2. RENTABILIDAD

- 0 merma
- 100% aprovechable
- Menor costo operativo
- Mayor control de inventario



3. INOCUIDAD

- Producto pasteurizado
- Menor riesgo de contaminación
- Seguridad alimentaria



4. SUSTENTABILIDAD

- Menos desperdicio
- Menor generación de residuos
- Bienestar animal (Cage Free)



5. NUTRICIÓN

- Proteína de alta calidad
- Producto natural
- Sin conservadores ni aditivos



6. CASOS DE ÉXITO

- Hoteles
- Restaurantes
- Comedores industriales
- Panificadoras
- Cadenas nacionales

CONTENIDO MULTIPLICABLE



1 página de catálogo profesional por producto



15 a 20 piezas de contenido para RRSS por producto