



## Una barcelonesa gana el concurso de tortillas de patatas de San Sebastián

El tradicional concurso de tortillas españolas que se celebra en San Sebastián ha premiado esta vez a una tolosarra afincada en Barcelona, Merche Lavallen. En el certamen, que el pasado 10 de agosto reunió a cocineros, cocinillas y curiosos en torno a este plato, se presentaron 278 tortillas, que contaron, para ser valoradas, con un jurado de lujo con 16 estrellas Michelin: Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategi, Hilario Arbelaitz, Dani López y Rubén Trincado.

Junto a ellos no eludió la cita el directivo de ASEPRHU Luis Gorrochategui, de la empresa Pitas Pitas, patrocinadora del concurso. Todos los participantes ganaron un lote de productos en el que no faltaban, por supuesto, los huevos. Antes de dar a conocer el fallo, el cocinero Juan Mari Arzak, ofreció algunos consejos para hacer una buena tortilla de patatas. Según el experto, «las sencillas son las más ricas y, por lo tanto, las que ganan. Hay que hacer muy bien la patata, que predomine su sabor, que quede jugosa, un poco tostada y muy finita», afirmó. ●



Tortilla ganadora



Confort  
Higiene  
Economía  
Productividad

### Concepto «Todo plástico» y lavado

Las bandejas, los palets y los separadores de plástico alían la seguridad y la practicidad para el almacenamiento y el transporte de los huevos en cascadas. Están funcional y reutilizable. Las dimensiones de los palets (90 x 120 cm) han sido especialmente estudiadas para evitar todo desbordamiento de las bandejas.

#### Lavadora de bandejas

Higiénicas, las bandejas de plástico se lavan y se desinfectan muy fácilmente. Ecológicas, no generan ningunos residuos y dejan los huevos respirar durante el almacenamiento. Económicas, las bandejas ofrecen una excelente vuelta de inversión.

#### Lavadora de palets y separadores

Construcción de acero inoxidable. Capacidad: 150 palets/hora  
Temperatura de lavado: 60/70°C. Su funcionamiento es simple, eficaz y automático..

Contacto España y Portugal  
Sr Antonio IRIZAR  
Mobil : +34 670 42 93 39  
Mail : irizar2@gmail.com • contact@ovoconcept.fr  
[www.ovoconcept.fr](http://www.ovoconcept.fr)

