Granja Campomayor gana el premio al mejor packaging por el huevo líquido

La innovación tiene premio. Granja Campomayor ha recibido el 12 de marzo el Premio del Fórum Gastronómico de A Coruña al mejor packaging creativo gracias a su huevo líquido pasteurizado en sus tres variedades: clara, yema y entero, compitiendo contra otros 34 productos.

Estos premios se otorgan en el Fórum Gastronómico. Con ediciones en A Coruña, Barcelona y Girona, este evento, sólo en su edición de A Coruña han asistido 23.000 profesionales de la gastronomía, es uno de los más importantes de la Península Ibérica. Patrocinados por Gas Natural Fenosa y que otorga un jurado profesional, son un reconocimiento a la innovación en la gastronomía.

UN HUEVO DE ALTA COCINA, AL ALCANCE DEL CONSUMIDOR

Granja Campomayor, que recoge cada día 600.000 huevos, ha aprovechado el Forúm Gastronómico para anticipar su próximo lanzamiento que llegará al mercado esta primavera: el huevo a baja temperatura. En esencia es un huevo fresco estándar que se somete a un proceso, dentro de su propia cáscara, que permite su regeneración posterior en 1 minuto con el microondas, alcanzando un punto de cremosidad uniforme y perfecta tanto en la clara cómo en la yema.

En la degustación del huevo a baja temperatura que realizó en su stand, el público pudo conocer de primera mano su gran versatilidad gastronómica y constatar que en muy breve estará al alcance de las cocinas domésticas.

Una vez más se demuestra que la innovación en el huevo es posible, tanto en los ovoproductos, el huevo líquido o en el packaging.

UNA NUEVA LÍNEA DE NEGOCIO

Su director comercial, Rodrigo García, ha declarado que todavía falta concretar con los supermercados si se venderá en los lineales destinados a los huevos o los destinados a comida rápida. El huevo a baja temperatura, hasta la fecha, y debido a su complejidad, solamente se estaba usando en la alta cocina. En cualquier caso su objetivo es popularizar este tipo de huevo entre un consumidor que no tiene tiempo para cocinar.

El chef Ferrán Adrià, tras probarlo, ha dicho, según la empresa, que se trata de una elaboración exitosa y que tenía todos los ingredientes para triunfar en el mercado.