LOS HUEVOS VALENCIANOS DE SABORES

¡YA EN EL MERCADO!

Marketing. Los huevos suelen comprarse y dejarse en la nevera hasta el día en que no queda nada más que cocinar, dice Cayetano Belso, fundador de Koroko, una *startup* que quiere romper con ese destino del producto, convirtiéndolo en protagonista mediante la versión a gran escala de una receta que aprendió de su madre. Su empresa es la primera que ofrece huevos con sabor a trufa negra, queso azul, ajo o jamón. La técnica, que Belso asegura que se basa en la absorción de los aromas por el huevo aprovechando la porosidad de la cáscara.

Koroko surgió en Lanzadera, la aceleradora del empresario Juan Roig, dueño de Mercadona, y lleva poco más de un año en marcha.

Empezó vendiendo a restaurantes y en el Mercado Central de Valencia y en enero puso un pie en la gran distribución: entró en los Carrefour de Madrid, Valladolid, Barcelona, Girona y Salamanca.

Belso declina revelar su facturación, pero indica que en horeca vendieron más de 200.000 huevos –según el Registro Mercantil, las ventas de 2017 fueron de 34.200€–.

La *startup* acaba de realizar una inversión que le permitirá elevar la producción hasta los 6.000 huevos por hora.

"Hemos comprado maquinaria para tener recorrido a largo plazo", afirma.

Los huevos de Koroko son camperos y se venden a 1,65 € el par, diciendo Belso que son más caros que los camperos porque tienen una elaboración. "Comprar 100 gramos de garbanzos te costaría céntimos, pero por el humus pagas más, por el valor añadido que trae el producto y con nuestros huevos pasa lo mismo", añade.

La empresa, tiene tres empleados, incluido el dueño, pero se beneficia del apoyo que le presta en materia de contabilidad, I+D y otras áreas KM Zero, la aceleradora del Grupo Martínez en cuyas instalaciones de Aldaia, Valencia, está instalada.

Hijo de un empresario textil de Crevillent, Alicante, un negocio familiar fundado por su abuelo a finales de los años cincuenta, Belso estudió administración y dirección de empresas en Edem Escuela de Empresarios, el centro de formación vinculado a Lanzadera patrocinado también por Roig.

FEDERICO CASTELLÓ
Real Escuela de avicultura

FIG. 1
Cayetano Belso muestra su creación. / EFE

Su idea de negocio nació de los huevos trufados que su madre hacía en casa cuando combinaba ambos ingredientes en un envase plástico y los dejaba reposar en la nevera unos cuantos días.

"En España hay algunas empresas que hacen huevos trufados de forma artesanal, pero no tienen nada que ver con nuestra manera de hacerlos ni con nuestra escala, y tampoco crean este producto con otros sabores", señala.

Koroko ha buscado también diferenciarse a través de la imagen en un mercado tan maduro como el de los huevos vendiéndolos en cajas de dos unidades.

Por ahora, 4 sabores, pero en el futuro, tal vez más.

El fundador de Koroko nos explica que tiene gran variedad de sabores en mente, tal vez a chocolate, para hacer bizcochos sin calorías, a wasabi –para los japoneses– o a bacon –para los ingleses–, pero que aún no ha definido una nueva línea de productos y está centrado en los sabores que desde principios de 2019 comercializa en supermercados y desde hace dos años en hoteles y restaurantes.

El jamón serrano, el queso azul, el ajo y la trufa son los sabores de los huevos de gallinas en libertad que comercializa actualmente Koroko y que consigue con una técnica innovadora, basada en que los aromas de estos alimentos traspasan la cáscara del huevo gracias a su porosidad.

El sabor de la **innovación**

Es la primera experiencia emprendedora de este joven de 25 años, resultado de su proyecto de fin de carrera y que quiso convertir el trabajo artesanal de su madre, que, para hacer huevos trufados, los envasaba herméticamente con trufa y los dejaba en la nevera hasta siete días, en un proceso productivo para tener ese huevo de sabor a trufa "todo el año y de forma asequible".

"La trufa es muy cara, estacional y difícil de conservar. Durante los siete días en la nevera se perdía la frescura del huevo y la trufa se echaba a perder rapidamente", explica Belso, que añade que investigaron mucho hasta dar con la técnica precisa que, además de sabor a trufa, también pudiera dotar al huevo de otros sabores.

Tras indicarnos que el nombre de "Koroko" proviene del cacareo de la gallina, podemos añadir que, al probarlos como huevos fritos, el sabor se nota especialmente en la yema, siendo el más destacado el de los deliciosos trufados. Lástima, solo, de que la trufa sea tan cara.

FIG. 2
Muestra de los 4 sabores que actualmente se encuentran en el mercado.