

EL GRUPO ÁLVAREZ CAMACHO LANZA “OVO PLUS”



Desde Marchena, en Sevilla, el importante grupo avícola Álvarez Camacho ha lanzado y patentado mundialmente **Ovoplus**, un ovoproducto con menos colesterol, menos calorías y más fácil de almacenar y utilizar.



Desde 2019 Álvarez Camacho ha estado trabajando en este intento de conseguir un huevo con estas características y poco más de un año después, esa innovación, única en el mundo, según aseguran desde la empresa, ha llegado a los lineales. Se llama Ovo Plus, tiene mayor duración que los huevos en cáscara y se vende embotellado y listo para usar.

Distribuidores de países como Reino Unido, Estados Unidos, Chile, Polonia, Alemania, Italia, Francia y Grecia han mostrado ya interés por el producto.

Más de medio siglo lleva el grupo Álvarez Camacho en el negocio de los huevos. Desde Marchena esta empresa familiar se ha posicionado como un referente en el sector gracias a la visión y al carácter innovador de dos hermanos, José María y Antonio Álvarez Camacho, que apostaron por una industria que, en aquel momento, los años sesenta, era muy complicada.

Fue una de las primeras en pasteurizar el huevo. Hoy cuenta con varias sociedades en España y Portugal y una sexta parte de sus ventas son exportaciones a otros países de Europa.

Un departamento de I+D+i con un presupuesto de 1 M Euros anuales

¿Qué es Ovo Plus? Huevo líquido, listo para cocinar, con un **70 % menos de colesterol y un 45 % menos de calorías y sin conservantes, ni colorantes ni aditivos**. Una filosofía, la de los "sin", y el alto valor cualitativo que aplican a todos sus productos. Según dice Jordi Mas, director general del Grupo, **"invertir no nos cuesta. Tenemos un departamento muy fuerte de I+D+i con un presupuesto de un millón de euros anuales y nuestra fábrica es uno de los primeros centros de pasteurización del huevo de España"**.

Esta nueva línea de productos saludables que se inicia con **Ovo Plus** como primera referencia en el mercado doméstico es **"toda una innovación en el ámbito internacional, que puede convertirse en la mayor revolución en el sector de la alimentación en 20 años"**, en palabras de Mas.

Los consumidores pueden encontrar el **Ovo Plus**, desde fines de noviembre, en El Corte Inglés, Aldi, Eroski y Grupo Mas, entre otros, en una primera fase de lanzamiento.

Abierto el envase, el producto dura cinco días y, cerrado, se conserva 49

Una fórmula que ya han patentado y tan secreta como la de la Coca-Cola. En el proceso se extrae parte del colesterol y las calorías, haciendo que sea un producto mucho más saludable, es exactamente igual que el huevo con cáscara, con las mismas propiedades y prestaciones, sin perder su color ni sabor.

El Ovo Plus se envasa y pasteuriza el mismo día de la puesta y se comercializa en una botellita de 300 ml, el equivalente a 6 huevos, y a un precio de 1,50 euros. La botella incluye dosificador y un plus: el envase es totalmente de material reciclable RPET.

La cáscara de huevo es el producto orgánico que más cuesta degradar. En un ejercicio de responsabilidad con el medioambiente, Álvarez Camacho entiende que **"tenemos que ser una empresa sostenible, nos cuesta más caro, pero llevamos las cáscaras a centros especializados para su destrucción"**.



Se mantiene 49 días

Para Jordi Mas estas son las ventajas del huevo líquido: **"Te comes uno recién puesto con la máxima frescura y calidad; tiene un sabor impresionante, es más saludable y al tener menos colesterol y menos calorías puedes incrementar el consumo semanal de huevos, es más higiénico y ahorras tiempo, porque solo tienes que agitar y a la sartén"**. Abierto dura cinco días y cerrado, 49, frente a los 30 días del huevo con cáscara.