

HUEVO COCIDO PELADO BALDE DE 120 Y 250 UNIDADES.

Principales ventajas:

- Más versátiles: huevo entero, clara o yema.
- Menos desperdicios.
- Fácil manejo y dosificación
- Eliminación de microorganismos patógenos
- Mejora las condiciones sanitarias de producción
- Propiedades fisicoquímicas, organolépticas y funcionales inalteradas
- Manipulación más sencilla
- Fácil almacenamiento

