



Procesadora
UOVO

GRUPO LA VICTORIA
PROCESADORA UOVO

¿Por que usar huevo liquido de nuestra marca?

Procesadora
UOVO

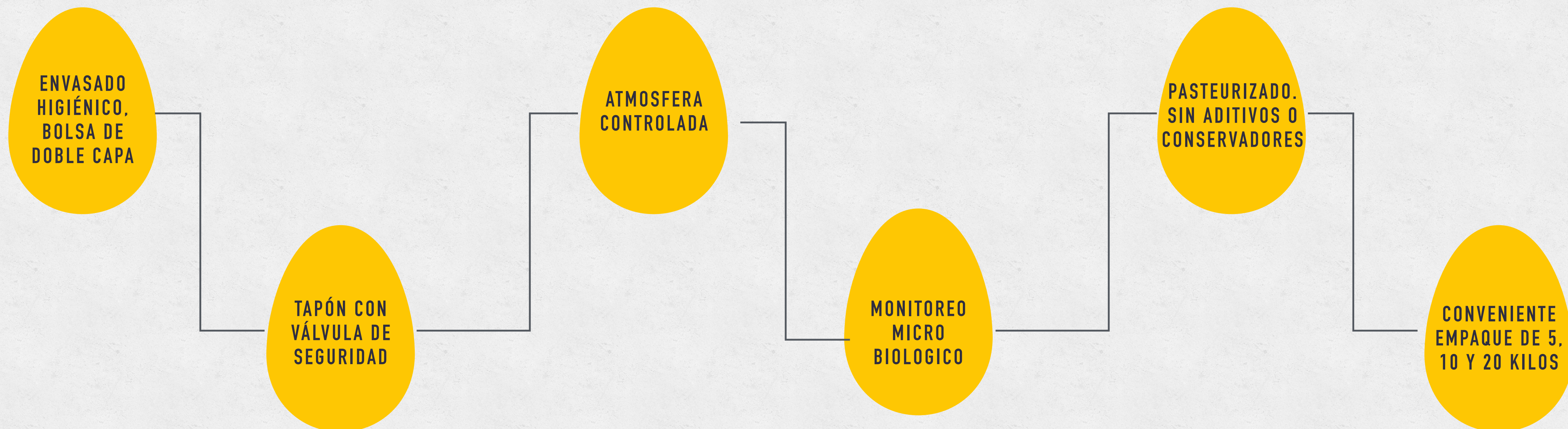


Procesadora UOVO

NUESTRA RESPUESTA:



Procesadora
UOVO



PROCESADORA UOVO ES UNA PLANTA CON EQUIPO DE LAS MÁS ALTA TECNOLOGÍA.

Procesadora
UOVO



PRUEBAS DE CAMPO

COMERCIALIZADORA LA CANASTA

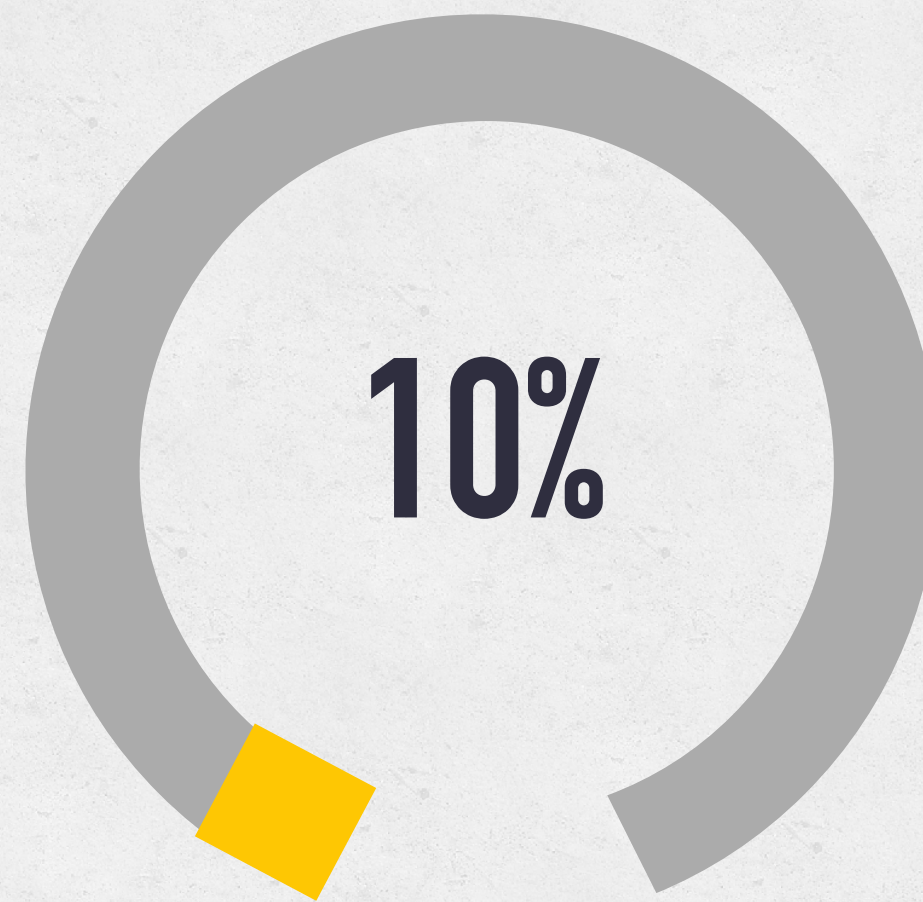
Realizamos una comparación entre nuestro producto y otra marca adquirida localmente, documentando los resultados con imágenes. Los resultados fueron consistentes: **UOVO** superó en todas las pruebas realizadas, incluyendo cocción de pan, sabor y aroma en omelets, y preparación de huevos revueltos. Nuestro producto se cocina más rápido y proporciona mayor volumen al pan utilizando las mismas recetas.



RESULTADOS DE LAS PRUEBAS

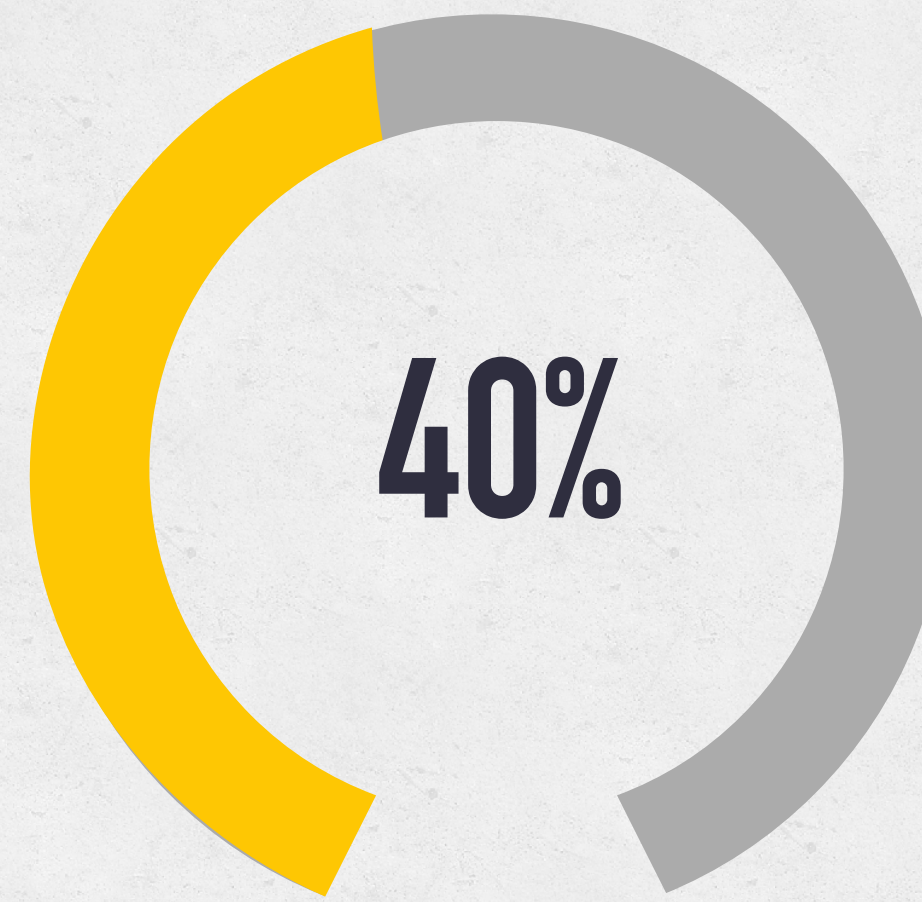


Procesadora
UOVO



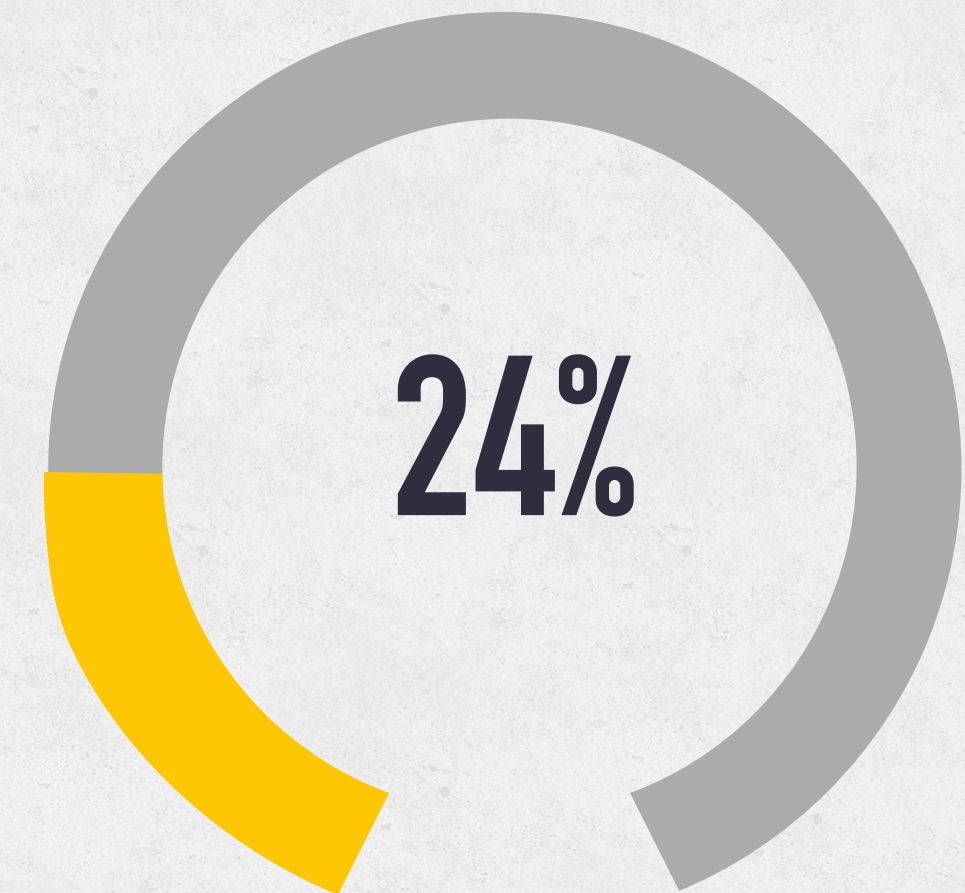
1. RENDIMIENTO

La marca UOVO ofrece un rendimiento superior, logrando hasta un 10% más de volumen en pan gracias a su mayor concentración de sólidos y calidad natural. Esto se traduce en masas más esponjosas, mejor estructura y un producto final de mayor calidad.



2. MENOR TIEMPO DE COCCION

La marca UOVO se cocina hasta un 40% más rápido en la sartén gracias a su mayor concentración de sólidos y menor contenido de humedad. Esto no solo optimiza el tiempo de preparación, sino que también mejora la textura y el rendimiento del producto en diversas aplicaciones culinarias.



3. MAYOR CONCENTRACION DE SOLIDOS

La marca UOVO, al ser 100% natural, mantiene una concentración de sólidos del 24-27%, como se indica en su análisis, mientras que otras marcas pueden presentar valores significativamente menores, entre un 14 y 18%. Esto garantiza un producto de mayor calidad, con mejor rendimiento y una composición más pura.

BENEFICIOS DE NUESTRA MARCA



Procesadora
UOVO

CALIDAD

En Procesadora Uovo, nos enorgullece mantener los más altos estándares de calidad en nuestros procesos. Actualmente, estamos en las etapas finales para obtener la Certificación Tipo Inspección Federal (TIF),

SIN ADITIVOS

En Procesadora Uovo, nos comprometemos a ofrecer productos de la más alta calidad, manteniendo su pureza y sabor natural. Por ello, no añadimos enzimas ni agua a nuestros productos.

SIN CONSERVADORES

En Procesadora Uovo, nos enorgullece ofrecer productos libres de conservadores, preservando así su sabor auténtico y natural. Al evitar el uso de conservadores, prevenimos posibles alteraciones en el gusto de los alimentos preparados, garantizando una experiencia culinaria genuina para nuestros clientes.

EMPAQUE ADAPTADO A SU INDUSTRIA

En Procesadora Uovo, ofrecemos opciones de empaque diseñadas para satisfacer las necesidades específicas de su sector. Nuestros formatos incluyen bolsas de 5, 10 y 20 kilogramos, ideales para operaciones de menor escala, así como contenedores tipo tote de 1,000 kilogramos para demandas industriales de gran volumen.

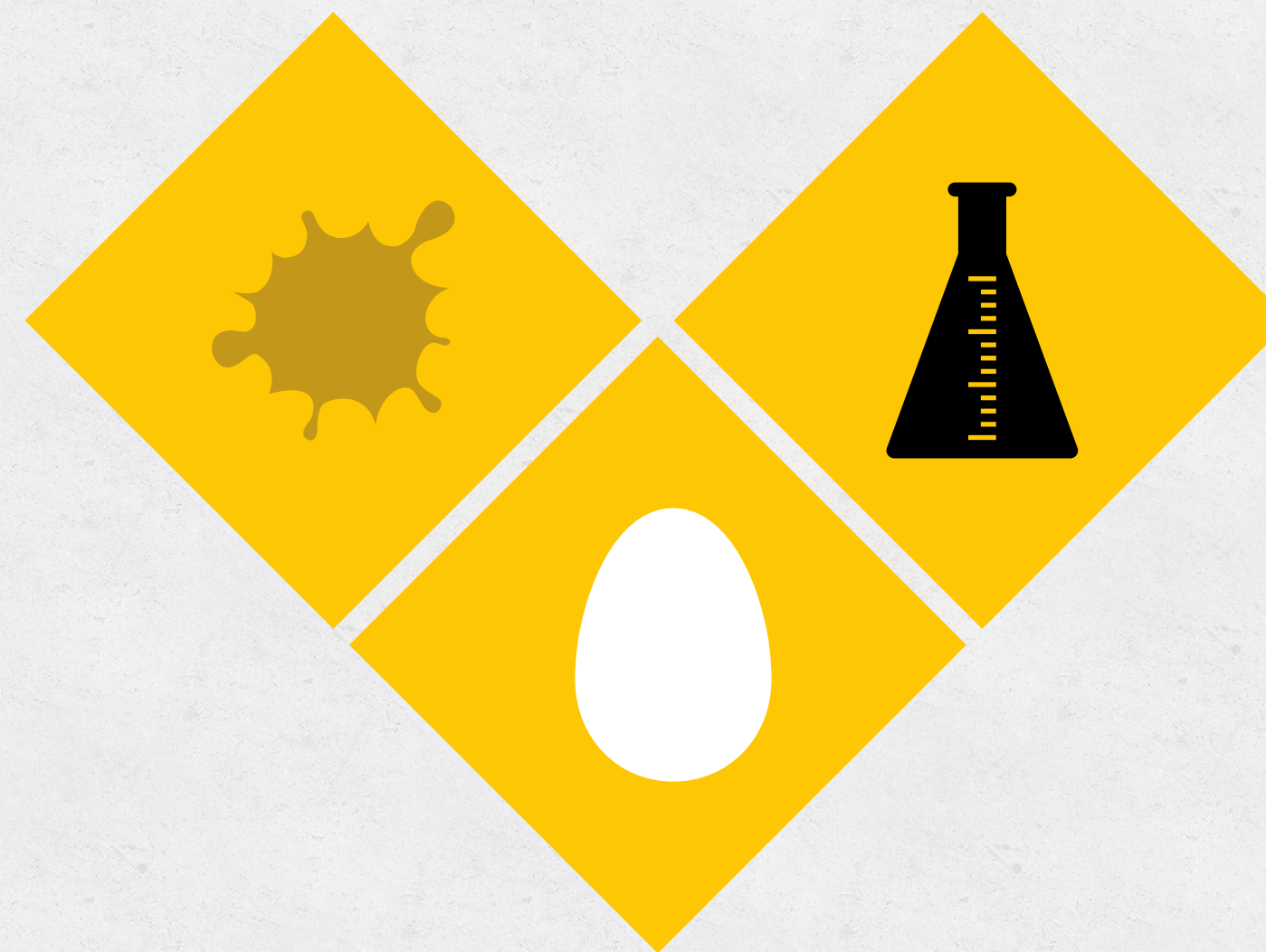
¿POR QUE UOVO? EN 3 PUNTOS DE ENFOQUE



Procesadora
UOVO

SIN ENZIMAS

Al no contener enzimas añadidas, garantizamos que nuestro producto conserva su estructura proteica mas intacta, lo que es fundamental para aplicaciones en panadería, repostería, salsas y otros procesos culinarios donde la estabilidad y el rendimiento del huevo son esenciales. Esto lo hace ideal para chefs, panaderos e industrias alimentarias que buscan un ingrediente confiable y auténtico, sin modificaciones artificiales..



SIN CONSERVADORES

Gracias a un cuidadoso proceso de pasteurización, garantizamos la seguridad y calidad del producto sin comprometer su frescura ni sus propiedades nutricionales. Este tratamiento térmico elimina bacterias y microorganismos sin necesidad de añadir químicos, asegurando que el huevo conserve su sabor, textura y funcionalidad original.

100% NATURAL

Nuestro huevo líquido es un producto completamente natural, elaborado exclusivamente a partir de huevos frescos de la más alta calidad, sin aditivos, conservadores ni ingredientes artificiales. Desde su origen hasta su procesamiento, garantizamos un producto puro y auténtico, manteniendo todas las propiedades nutricionales y funcionales del huevo fresco.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-159-SSA1-2016, PRODUCTOS Y SERVICIOS. HUEVO Y SUS PRODUCTOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA

SECCION 11

11. Envase y embalaje

11.1 Los productos objeto de esta Norma, se deben envasar en recipientes elaborados con materiales **INOCUOS** y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

11.2 Para su embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.



Procesadora UOVO

“ BAG IN THE BOX DE 5, 10 Y 20 KILOS

Nuestro BAG IN THE BOX cumple con esta norma. Su bolsa de doble capa con atmósfera controlada y válvula de seguridad garantiza frescura y prolonga la vida de anaquel en la bolsa cerrada, sin necesidad de agregar conservadores.

Por todas estas razones, el huevo líquido de Procesadora UOVO es la mejor opción para su negocio.



Procesadora
UOVO 



Procesadora UOVO

¿MAS PREGUNTAS?

Procesadora
UOVO



Para mas información contacta a nuestro Director Comercial
luis.enciso@almacenlavictoria.com

