

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

TIPO DE HUEVO	CLASIFICACIÓN	PESO EN GRAMOS
Especial	Super	Más de 68
Extra grande	Extra	61 a 68
Grande	Primera	54 a 61
Mediano	Segunda	47 a 54
Chico	Tercera	40 a 47

Uso en Restaurantes y Pastelería (Profesional)

En la cocina profesional, la consistencia es fundamental.

Primera (54 a 61 g):

Es el estándar de la industria. La mayoría de las recetas de pastelería están diseñadas para un huevo de 50-55 g (sin cáscara). Si usas uno más grande, la masa queda líquida; si es más chico, queda seca.

Extra (61 a 68 g):

Ideal para desayunos a la carta (huevos fritos o pochados). Al tener una clara más abundante, presentan un volumen visual mucho más atractivo en el plato, llenando mejor el espacio y justificando el precio del servicio.

Súper (Sobre 68 g):

Recomendado para preparaciones donde el huevo es el protagonista absoluto, como un huevo benedictino premium.

PREPARACIÓN	CATEGORÍA RECOMENDADA	RAZÓN
Repostería / panadería	Primera	Precisión en la hidratación de la harina.
Huevo Frito / Pochado	Extra	Mejor relación clara/yema y mejor estética
Tortillas / Quiches	Segunda	Mejor Rendimiento económico por volumen.
Huevo Duro (Snack)	Tercera	Tamaño Proción ideal para niños o ensaladas.

Huevos Premier



+56 98582 0943 huevospremier@elcomienzo.cl www.huevospremier.cl

Casa Matriz: Obispo Villarroel 2011, Quinta Normal, Santiago

Centro Logístico: Avda. Américo Vespucio 2053, Bodega 49, Renca, Santiago.