

PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Conservación y Seguridad

¿Debo lavarlos antes de guardarlos?

No. El huevo tiene una capa protectora natural llamada cutícula. Si los lavas, eliminas esa barrera y permites que las bacterias entren por los poros del cascarón.

¿Cuál es su correcta Manipulación?

No lavar antes de almacenar. Lavar únicamente justo antes de su uso si es estrictamente necesario.

¿Deben ir dentro o fuera del refrigerador?

En Bodegas suelen estar fuera para evitar cambios bruscos de temperatura (condensación), pero en casa se recomienda refrigerarlos para prolongar su vida útil.

¿Cuál es su Vida Útil?

Consumo preferente hasta 28 días desde la fecha de rotulación.