Crico*, tuorlo d'uovo criogelato per gelateria e pasticceria

crico-a-a00f203a

Eurovo, azienda leader in Europa nella produzione e commercializzazione di uova e ovoprodotti, presenta **Crico***, un prodotto a marchio **Eurovo Service**, con l'obiettivo di rivoluzionare le **preparazioni in gelateria e pasticceria**. Crico* è 100% **tuorlo d’uovo criogelato**: omogeneizzato, pastorizzato e surgelato a -70°C. Grazie a un procedimento altamente tecnologico garantito da Eurovo, Crico* mantiene la freschezza di un uovo appena deposto a cui si aggiunge la praticità di utilizzo consentendo una riduzione significativa degli sprechi. Crico* Eurovo Service è l’unico ovoprodotto sul mercato che coniuga la sicurezza nel lungo tempo dei surgelati e i vantaggi degli ovoprodotti freschi. È **privo di zuccheri, additivi, conservanti** e il professionista può facilmente dosarlo e utilizzare solo la quantità necessaria alla lavorazione.

cricoCrico* si presenta in granuli con diametro di circa 5-10 mm, si scongela rapidamente e si può versare direttamente nell’impasto; la sua shelf-life è di 2 anni. Le **uova** utilizzate per ottenere Crico* sono sottoposte regolarmente a rigidi controlli, così come tutta la filiera gestita interamente dal Gruppo Eurovo: dalla produzione del mangime alla consegna in punto vendita. Il procedimento per ottenere Crico* prevede la sgusciatura, pastorizzazione e surgelamento dei tuorli di uova di gallina nelle ore successive alla deposizione così da garantire la freschezza e la purezza del prodotto.

Un prodotto particolarmente indicato per la **preparazione di gelati**: ancora surgelato, scioglierlo in una soluzione di latte e zucchero a temperatura ambiente e lavorare poi il composto con il mixer. Utilizzabile per la preparazione di morbide creme, paste lievitate e in tutte quelle lavorazioni che richiedono l’utilizzo del tuorlo d’uovo, Crico* è la risposta di Eurovo all’esigenza di artigiani e professionisti di avere un prodotto di qualità, che aiuti a ridurre gli sprechi e ottimizzare i tempi di lavorazione.

Scheda tecnica
Sacchetto 1 kg

Tuorlo d’uovo di gallina omogeneizzato, pastorizzato e criogelato.
Contenuto: 1000 g di tuorlo in granuli.
Modalità di conservazione: -18° C
Shelf life: 2 anni