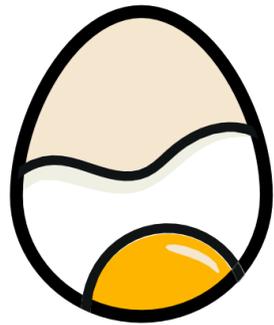


eggcelent®

**DESCUBRE UN
#NUEVO MUNDO**



eggcellent

Quienes somos

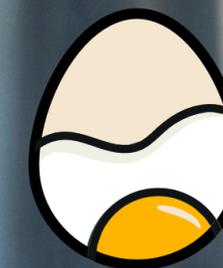
Eggcellent es una empresa 100% salvadoreña con mas de 25 años de experiencia en la **pasteurización de huevo fresco liquido** y en la formulación de materia prima como premezclas personalizadas de alta calidad para satisfacer la exigente demanda de sectores industriales y hogares salvadoreños brindando los más altos estándares de calidad y inocuidad en cada uno de sus productos.

Nuestra misión

Satisfacer las necesidades de nutrición del mercado salvadoreño basándonos en los pilares de la excelencia, tecnología, innovación, calidad e inocuidad en cada uno de nuestros procesos gracias al trabajo en equipo de nuestro valioso talento humano.

Nuestro visión

Ser la empresa líder de Ovo productos líquidos pasteurizados de la región centroamericana reconocida por innovar y brindar soluciones de calidad e inocuidad alimentaria para el consumidor e industria local y extranjera.



eggcellent

Eggcellent es una marca 100% salvadoreña comprometida con los siguientes valores

Excelencia

Tecnología

Innovación

Calidad

Higiene



Nuestros procesos de **pasteurización**

Nuestros procesos inician con la selección de la materia prima, utilizando únicamente huevo fresco en cascarón que cumple con medidas de calidad e inocuidad.

Posteriormente los huevos son quebrados automáticamente por un equipo rompe cascaras que extrae su contenido, luego se pasa por un proceso de filtrado ,mezclado y enfriamiento.

El proceso de pasteurización consiste en calentar el huevo a una temperatura de 62°C por 3 minutos por un sistema de placas logrando una reducción del 99.99% de microorganismos y patógenos que podrían estar presentes en el huevo.

Cuando el huevo ya esta enfriado se pasa a su empaque de diferentes presentaciones para luego ser almacenado en cuartos fríos a temperatura menor a 4°C

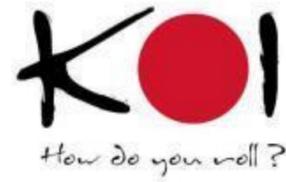


Política de calidad

Eggcelent tiene como principal objetivo ofrecer a nuestros clientes productos inocuos, garantizando productos libres de salmonella y otros microorganismos patógenos bajo estándares internacionales como (USDA) y HACCP (Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control). Esta Certificado por el Ministerio de Agricultura de El Salvador (MAG) y se mantiene capacitando continuamente al personal para brindar un excelente servicio con los mas altos estándares de calidad. Asimismo contamos con laboratorio de calidad especializado para el análisis físico y microbiológico de nuestros productos.



Marcas que confían en nosotros



Eggcelent es una marca propiedad de Alimentos Nutricionales de El Salvador, la empresa inicio sus operaciones el 5 de Julio de 1997 en El Rosario, departamento de La Paz. Eggcelent es una empresa familiar 100% salvadoreña comprometida con el desarrollo económico y ambiental de El Salvador, por medio de la nutrición saludable y sustentable.



Nuestros productos

Huevo fresco pasteurizado

En Eggcelent estamos comprometidos en brindar soluciones alimenticias a grandes sectores de la sociedad salvadoreña resguardando los principios de inocuidad, y calidad.



Soluciones para tu **negocio**

Contamos con diversas formulaciones que facilitaran los procesos dentro de tu empresa, negocio o emprendimiento.

- Huevo entero pasteurizado
- Clara pasteurizada
- Yema de huevo azucarada

Formulaciones especiales

- Huevo entero con leche pasteurizado
- Huevo entero salado
- Yema de huevo salada pasteurizada
- Formulación y premezclas con aditivos adicionales de huevo fresco liquido pasteurizadas personalizadas al gusto del cliente

Beneficios

- Optimización de procesos
- Se pueden emplear diferentes derivados dependiendo la finalidad de uso
- Fácil manejo y dosificación
- Mayor seguridad bacteriológica e higiene
- Mayor garantía de durabilidad y conservación
- Calidad nutricional
- Mejoras en el control de costos
- Brindamos certificados de análisis físico y microbiológico de cada producto.



Presentaciones

- **Huevo entero 1 libra** (Medio litro) equivalente a 9 huevos.
- **Huevo entero 2 libras** (Un litro) equivalente a 18 huevos.
- **Huevo entero 4 libras** (Medio galón) equivalente a 36 huevos.
- **Huevo entero 8 libras** (Galón) equivalente a 72 huevos.

LARGA DURACIÓN



MANTENER EN REFRIGERACIÓN



HUEVO ENTERO

LÍQUIDO Y PASTEURIZADO



Presentaciones

- **Clara de huevo 1 libra** (Medio litro) equivalente a 14 huevos.
- **Clara de huevo 2 libras** (Un litro) equivalente a 28 huevos.
- **Clara de huevo 4 libras** (Medio galón) equivalente a 56 huevos.
- **Clara de huevo 8 libras** (Galón) equivalente a 112 huevos.

LARGA DURACIÓN



MANTENER EN REFRIGERACIÓN



CLARA DE HUEVO

LÍQUIDA Y PASTEURIZADA



Presentaciones

- **Yema azucarada 1 libra** (Medio litro) equivalente a 22 huevos.
- **Yema azucarada 2 libras** (Un litro) equivalente a 44 huevos.
- **Yema azucarada 4 libras** (Medio galón) equivalente a 88 huevos.
- **Yema azucarada 8 libras** (Galon) equivalente a 176 huevos.

LARGA DURACIÓN



MANTENER EN REFRIGERACIÓN



YEMA DE HUEVO AZUCARADA

LÍQUIDA Y PASTEURIZADA



Eggcelent Plus

- Para los sectores industriales tenemos nuestra presentación de una cubeta equivalente a 30 libras.

Disponible en

- Huevo entero pasteurizado
- Clara pasteurizada
- Yema de huevo azucarada

LARGA DURACIÓN



MANTENER EN
REFRIGERACIÓN



Presentación 30 Libras



Equivalencias por **Libra**



● Huevo entero

Se obtiene:

- 1 Lb 9 huevos
- 2 Lb 18 huevos
- 4 Lb 36 huevos
- 8 Lb 72 huevos
- 30 Lb 144 huevos



● Clara

Se obtiene:

- 1 Lb 14 huevos
- 2 Lb 28 huevos
- 4 Lb 56 huevos
- 8 Lb 112 huevos
- 30 Lb 224 huevos



● Yema azucarada

Se obtiene:

- 1 Lb 22 huevos
- 2 Lb 44 huevos
- 4 Lb 88 huevos
- 8 Lb 176 huevos
- 30 Lb 352 huevos



Diversidad de combinaciones

Huevo entero

Panificación, pastelería, y rompopo



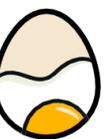
● Presentaciones de 1,2,4,8 30 libras

Clara pasteurizada

Repostería, batidos y diversos platillos



● Presentaciones de 1,2,4,8, 30 libras



Diversidad de combinaciones

Yema azucarada

Tortas, helados



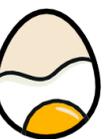
● Presentaciones de 1,2,4,8 30 libras

Huevo entero con leche

Buffet gourmet, postres



● Presentaciones de 1,2,4,8, 30 libras



Diversidad de combinaciones

Huevo entero con sal

Aderezos



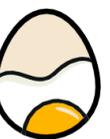
● Presentaciones de 1,2,4,8 30 libras

Yema salada

Mayonesas



● Presentaciones de 1,2,4,8, 30 libras





Almacenamiento y uso

| Estado del producto | Almacenarlo a temperatura | Tiempo duración a esta temperatura |
|---------------------|---------------------------|------------------------------------|
| Producto liquido | 2° Grados C a 4° Grados C | 30 días |
| Producto congelado | 0 Grados C a 6° Grados C | 1 año |

Recomendaciones de uso

- Agitar el contenido de la botella suavemente.
- Es normal si se ve separado en fases pues no contiene gomas artificiales.
- Una vez se ha utilizado la cantidad deseada, regresar inmediatamente a refrigeración para no acortar su tiempo de vida útil.
- Ya listo! para cocinar o beber a tu preferencia

Para descongelar

- Hacerlo a temperatura de refrigeración por 24-48 hrs.
- Todo el contenido debe estar completamente descongelado, sin escarcha.
- No dejar el producto a temperatura ambiente.
- Si no va utilizarlo en el tiempo sugerido, se recomienda congelar.
- No se recomienda descongelar más de 2 veces.
- No descongelar cerca de fuentes de calor.



¿Como comprar?

- Escribe a nuestro **Whatsapp 7060-4430** donde uno de nuestros agentes con gusto tomara tu pedido, tomara tus datos y brindara soluciones para tu empresa o negocio
- Escribe directamente a la persona de ventas que se te ha asignado
- El producto será entregado en la planta de producción o directamente en tu empresa según las rutas de entrega

Somos la solución para tu negocio

Si deseas adquirir nuestros productos puedes contactarte con nuestro departamento de ventas y solicitar cotización adaptada a tu presupuesto de volumen producción.

Tenemos precios especiales para emprendedores y microempresarios

Nuestros contactos:

Oficina central San Salvador

C.C La Gran Vía centro de negocios Stofficenter 2 carretera Panamericana y calle Chiltiupan Antiguo Cuscatlán La Libertad.

PBX (503) 2206-6900

Correo electrónico: info@andelsa.com.sv

WhatsApp: (503) 7060-4430





Métodos de pago

Una vez realizado tu pedido y nos hayas confirmado tus datos personales y de envío puedes realizar tu pago de diferentes formas:

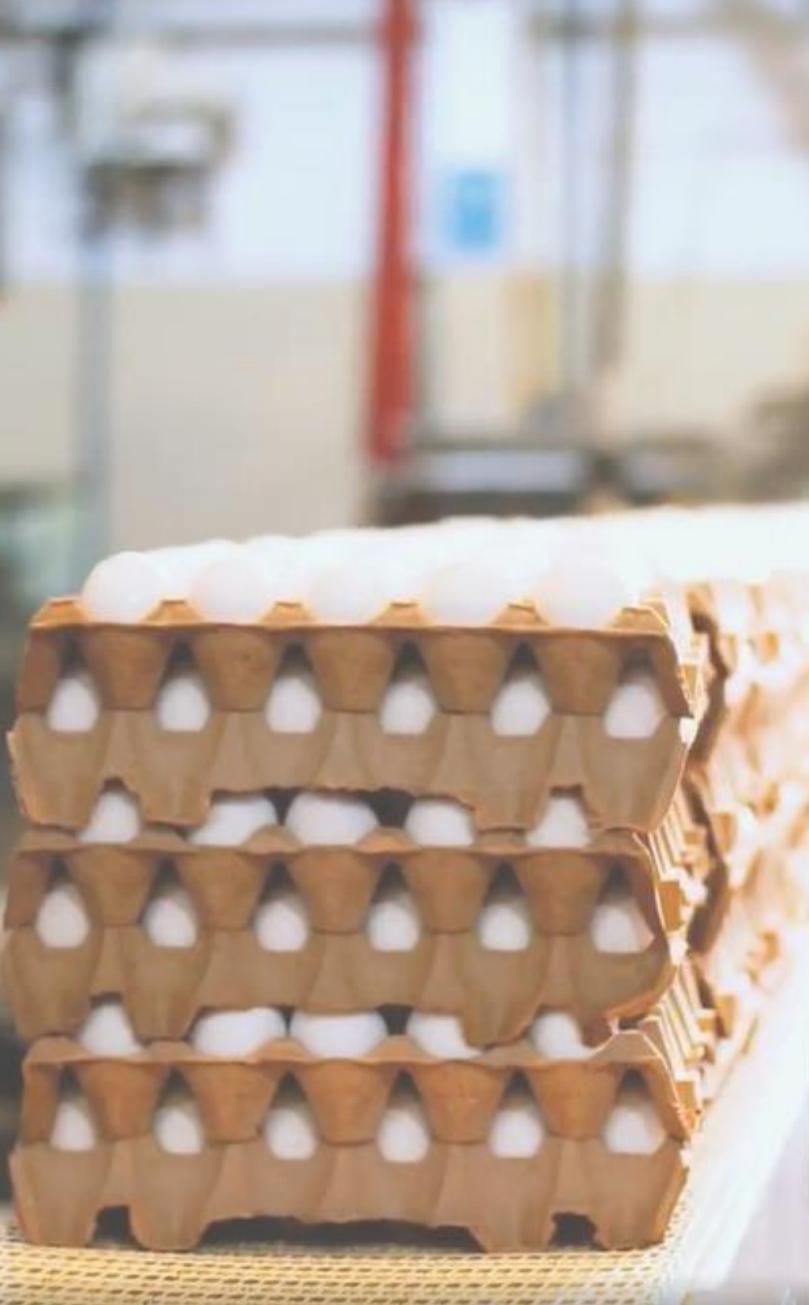
- Transferencia bancaria a nuestros números de cuenta.



- Cheques emitidos a favor de de Alimentos Nutricionales de El Salvador, S. A. de C. V.

- También aceptamos pagos por medio de  **bitcoin**





Contáctanos

Alimentos Nutricionales de El Salvador, S. A. de C. V.

Carretera antigua a Zacatecoluca, Km. 38.5, El Rosario. Departamento de La Paz. El Salvador. Centro América.

 2330-5800  7060-4430  Eggcelent  eggcelent_sv  info@andelsa.com.sv

