



'EGGcelent', el sustituto del huevo, 0% colesterol, con el sabor de siempre

29-05-2013

La firma Daia Food lanza en España 'EGGcelent', el 'huevo 0% colesterol', un producto revolucionario, formulado con proteínas, soja y fibras vegetales, con el que se pueden elaborar tortillas, mayonesas, cremas pasteleras y todo tipo de bollería. 'EGGcelent' es un producto 100% natural, que contiene un 75% menos de calorías que el huevo, 0% de colesterol y es bajo en grasas. Añadiendo agua y aceite, adquiere la consistencia y sabor del huevo tradicional. Es instantáneo y fácil de preparar.

La gama 'Eggcelent' incluye tres tipos de producto diferentes ('EGGcelent Gastronomía', 'EGGcelent Repostería' y 'EGGcelent Neutro') y se sirve en un formato de 12,5 kilos, en saco de papel multihoja con bolsa de polietileno.

Su composición: proteína de soja, ovo albúmina, sal, azúcar, aroma y extractos de fruta. Si se conserva el producto cerrado, a una temperatura inferior a los 25°C y aproximadamente con un 65% de humedad relativa, 'EGGcelent' puede mantener sus propiedades intactas durante más de un año. Actualmente EGGcelent se está comercializando con éxito en las mejores pastelerías de Barcelona.

Daia Food desarrolla productos para la industria alimentaria, basándose en la investigación y la innovación, utilizando siempre ingredientes naturales y saludables, para conseguir las mejores combinaciones, aportar un valor diferencial y mejorar la salud de los consumidores.

La firma, nacida con el objetivo de poner al servicio de la industria alimentaria su i+D para conseguir productos con valor añadido, ofrece también proyectos personalizados. En su portafolio de referencias, Daia Food lleva además productos elaborados para hacer patés, salchichas, salsas, turrone, gelatinas, helados, emulsionantes alimentarios y también una gama de ingredientes ecológicos; todos ellos desarrollos innovadores, saludables y 100% naturales.

