

TRADICIONAL ALIMENTO EN EL PAÍS

El proceso productivo para que el huevo llegue a tu mesa



POR: EQUIPO EL DÍA

El huevo es uno de los alimentos más solicitados por los chilenos y chilenas, ya que tiene variadas preparaciones y se disfruta tanto en el desayuno, almuerzo y onces.

De esta manera, importantes empresas productoras de huevos destacan sus procesos productivos, para ofrecer un huevo que no solo sea saludable, sino también delicioso.

El Gerente General de Avemor, Danilo Morgado, destaca que para lograr ese objetivo es importante velar por el correcto cuidado de sus animales, "el proceso productivo consiste en usar las mejores y más naturales fuentes de alimento para nuestras aves, que garantice el mejor y más sabroso producto para nuestros clientes. El proceso productivo es tratado con cuidado y altos estándares de calidad en manejo de las aves desde que tienen un día de vida, de manera de asegurar el bienestar animal y el cuidado inherente a las pollitas antes

Las empresas productoras y los pequeños productores del campo aseguran que un buen cuidado de sus aves es parte de las claves para ofrecer un buen producto alimenticio.

de alcanzar su edad adulta en que comienza la postura, en este proceso es fundamental la alimentación y cuidado de enfermedades para alcanzar huevos de máxima calidad", declaró.

En esa línea, Morgado destaca que Avemor cuenta con un importante sello que certifica la calidad de sus productos, "Avemor tiene sello APL Acuerdo de producción Limpia, con excelente manejo de residuos y altos estándares de Bioseguridad en nuestras Instalaciones. Desde la perspectiva de quienes conocen nuestro producto un factor diferenciador es el sabor que tiene", puntualizó.

ENCANTO DEL CAMPO

Otra forma de producción es la crianza de gallinas en el campo, y así es el caso del productor Ricardo Pizarro, quien junto a su familia impulsó su emprendimiento de "Huevos Pizarro", el que se encuentra en la zona rural de Ovalle, haciendo reparto a lo largo y ancho de la comuna.

"Este es un negocio familiar, estamos recién empezando y tenemos como garantía el bienestar animal. No tenemos gallinas encerradas en jaulas, velamos por el bienestar de nuestras gallinas para que tengan una vida natural de campo. Nosotros nos preocupamos mucho de su cuidado y alimentación. También es importante que ellas tengan su momento de descanso en el sol, y todo eso ayuda a que salga un buen

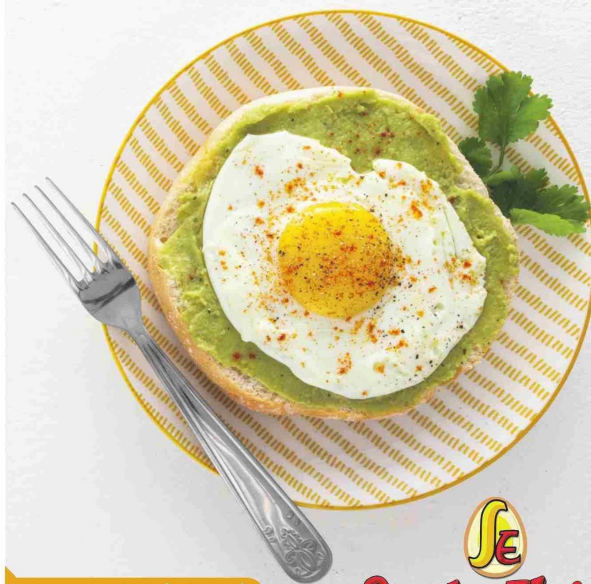
producto", señaló.

En esa misma línea agrega que "la idea es que las gallinas tengan libertad en el campo, ellas al poner su huevo lo hacen en su nido, en donde ellas se sientan cómodas. No están en una vida de estrés, están en un lugar tranquilo y sin bulla".

De esta manera, los huevos de campo son otra alternativa para quienes quieren disfrutar de este nutritivo alimento.

Con la calidad de siempre desde 1959



Huevos de gallina libre enriquecidos con Omega 3



www.santaelvira.cl

Santa Elvira
 CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

 Ruta 5 Norte km. 484, La Serena, Región de Coquimbo, Chile

 contacto@santaelvira.cl  (51) 2677900