



Maryper Alimentación resultó finalista de los premios Innoval entregados en la feria de Barcelona por sus dos nuevos productos, Ovochef y Ovogym. El primero es un sobre con dos

compartimentos para hacer tortillas de diversos sabores sin riesgo de salmonela y el segundo son claras de huevo listas para cocinar. Ambos se conservan durante tres años sin frío.

# Tortillas a salvo de salmonela, listas en dos minutos

Maryper presenta dos innovadores productos a base de huevo deshidratado

TOMÁS LLORENTE

El director ejecutivo del grupo Maryper Alimentación, Gabriel Martínez explica que esta empresa murciana cuya sede principal está en Totana es líder del sector ovícola español. La firma ha lanzado al mercado dos importantes novedades que fueron presentadas en la pasada edición de Alimentaria y que según el responsable, "revolucionan la gama de ovoproductos existentes hasta el momento en el mercado internacional". Se trata de Ovochef y Ovogym.

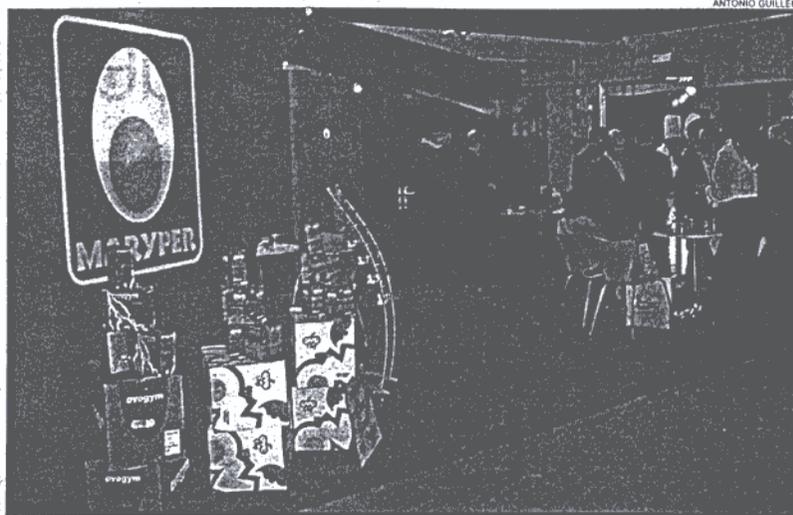
Ambas novedades son fruto de los estudios llevados a cabo por el departamento de I+D de Maryper y resultaron finalistas de la pasada edición de los premios Innoval 2004, otorgados durante la feria de alimentación de Barcelona.

Martínez indica que la fórmula de Ovochef y Ovogym está patentada y se caracteriza por su perfil innovador, ya que permite consumir huevos en cualquier parte del

mundo, sin riesgo de salmonela, garantizando una larga duración, tres años sin necesidad de frío.

El objetivo de los investigadores fue conseguir un tipo de huevo con las mismas características que el fresco, pero que pudiese ser consumido sin riesgo para la salud. Para ello se les extrae el agua y tras un proceso se les vuelve a incorporar. Se comercializan en un sobre con dos compartimentos, uno con una parte en polvo y otro con el líquido que al mezclarlos se obtiene huevo batido.

Ovochef consiste en un par de huevos batidos para hacer tortilla que se venden en sobres, listos en dos minutos sin necesidad de batir ni mezclar ingredientes, ya que están incorporados dentro del sobre. Duran tres años y están a salvo de bacterias como la salmonela, al tiempo que conservan todos los nutrientes y el sabor de las tortillas tradicionales. Hay siete variedades: jamón, queso, francesa, ajo y perejil y patata con o sin cebolla.



Ovochef y Ovogym tienen todas las virtudes del huevo y ninguno de sus inconvenientes y se presentaron en Alimentaria



Ovochef se comercializa en dos sobres con todos los ingredientes de la tortilla

Por su parte Ovogym está diseñado especialmente para los deportistas y utiliza el mismo sistema de envasado. En este caso se trata del equivalente a cinco claras de huevo deshidratadas y pasteurizadas, que una vez unidas al líquido permite la elaboración de tortillas o batidos altos en proteínas y

**Hay siete variedades de tortilla: francesa, ajo y perejil, jamón, queso y patata con o sin cebolla**

sin nada de colesterol ni grasa.

La compañía Maryper fue fundada a mediados del siglo pasado en Totana y mantiene una dinámica de crecimiento que la ha llevado a situarse como líder del mercado en el sector de ovoproductos y exporta a todo el mundo.

**Emily foods**  
delicatessen

Paseo Rosales, 29-6ªB (Apto. Correos 489)  
30500 MOLINA DE SEGURA - MURCIA - ESPAÑA

**ES LA EMPRESA LIDER EN EL  
MERCADO ESPAÑOL DE LA  
CARNE DE MEBRILLO ARTESANA**

Tel: 968 620 450  
Fax: 968 622 336

www.emilyfoods.com  
emily@emilyfoods.com



**ARROZ DE "CALASPARRA"**  
CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cooperativa del Campo  
"Virgen de la Esperanza"

Registro núm. 10.071

Apartado Correos: 57  
Avda. Juan Ramón Jiménez, 141  
30420 CALASPARRA (Murcia - España)  
Teléfono: + 34 968 723 107  
Fax: + 34 968 723 018