

El Grupo Álvarez Camacho y Como en Casa lanzan al mercado la única tortilla de patatas casera con huevo saludable

Huevos, patatas, aceite de oliva virgen, sal y cebolla (o no) son los ingredientes de la novedosa tortilla de patatas casera con la que el grupo andaluz Álvarez Camacho quiere revolucionar el mercado. Tal y como la harías en casa: sin conservantes ni aditivos y con la máxima calidad y jugosidad. Las tortillas están elaboradas con OvoPlus, el primer huevo líquido para uso doméstico creado también por Álvarez Camacho, que tiene un 70% menos de colesterol y un 45% menos de calorías que los huevos corrientes

Huevos, patatas, aceite de oliva virgen, sal y cebolla (o no) son los ingredientes tradicionales de la innovadora tortilla de patatas casera con la que el grupo andaluz Álvarez Camacho quiere revolucionar el mercado. Tal y como la harías en casa: sin conservantes ni aditivos y con la máxima calidad y jugosidad.

El ovoproductor andaluz es una de las compañías líderes en la producción de huevo de alta calidad y, fiel a su filosofía de elaborar productos saludables con total excelencia y evitar el ultraprocesado (conservantes), ha desarrollado estas tortillas que sólo incluyen productos 100% naturales de la mano del partner Como en Casa, especializado en comida casera. Ambos socios la comercializarán conjuntamente bajo la marca OvoPlus.

Las tortillas están elaboradas con OvoPlus, el primer huevo líquido para uso doméstico, creado y comercializado también por Álvarez Camacho, que se puede encontrar en los lineales de los supermercados desde el año pasado y, por tanto, se beneficia de las ventajas de éste al contener un 70% menos de colesterol y un 45% menos de calorías que los huevos corrientes.

Una tortilla premium que estará disponible en dos tamaños (200 y 600 gramos para supermercados y uso doméstico y en diferentes formatos ultracongelados para hostelería), envasada al vacío sin ultraprocesar (sin conservantes) y lista para consumir con todo el sabor y la calidad de una tortilla de patatas tradicional tan jugosa como la harías en casa. Basta con unas gotitas de aceite, unos minutos vuelta y vuelta en la sartén o el microondas y al plato.

“Por calidad, textura, color y sabor, podemos afirmar que es la mejor tortilla del mercado y la única que lleva auténtico huevo. Nuestras tortillas no son ultraprocesadas, es decir, no llevan conservantes que puedan identificarse como nocivos para el ser humano, según directrices de los nutricionistas que nosotros seguimos al pie de la letra”, destaca Jordi Mas, director general del Grupo Álvarez Camacho.

“A pesar de que podemos presentar las tortillas en diferentes formatos, al vacío, en plato o caja, hemos apostado por invertir al máximo en la máxima calidad de los productos utilizados, con especial

importancia al porcentaje de huevo que tiene la tortilla, con el objetivo de que un producto único, y premium, sea asequible para todos los públicos”, indica Álvaro Sáenz, director general de Como en Casa.

La revolucionaria tortilla de patatas de Álvarez Camacho se vende fresca para el canal foodservice y ultracongelada para el canal Horeca. Dependiendo del formato de comercialización, se conserva entre 35 y 45 días en fresco o hasta dos años en ultracongelado.

De acuerdo con el sistema de etiquetado nutricional elegido por España para facilitar a los usuarios una información más clara, una tortilla precocinada convencional tiene el Nutriscore C, mientras que la tortilla Única de OvoPlus alcanza el Nutriscore A, equivalente a la mayor calidad nutricional posible. Nutriscore es la escala que valora (usando letras de la A -máxima nota- a la E -mínima-) los niveles de sal, grasas saturadas, proteínas y lípidos más o menos saludables en los alimentos y que será obligatoria a partir de enero de 2022.

La tortilla de patatas Única de OvoPlus ha empezado a comercializarse también en Francia con enorme éxito.

Además de producir y comercializar huevos, OvoPlus y ahora las tortillas de patatas, el Grupo Álvarez Camacho elabora y vende en Portugal y Francia con gran aceptación los famosos pasteis de nata, también hechos con OvoPlus, con un 50% menos de calorías, un 8% más de proteínas y un 30% menos de grasas. En breve, estos pastelitos se comercializarán también en España ultracongelados.

En esta línea de productos 100% saludables la compañía planea sacar al mercado flanes, dulces, pastas, salsas y un gran abanico de referencias relacionadas con OvoPlus, como revueltos o tortillas de champiñones para añadir a la variedad de tortillas francesas ultracongeladas que ya comercializa.

Grupo Álvarez Camacho es una empresa familiar y una de las compañías líderes en la producción de huevo de alta calidad. Con sede en Marchena (Sevilla), fue fundada en 1966. El esfuerzo y visión de su equipo les llevó a crear, hace más de 20 años, una de las primeras plantas pasteurizadoras de España. El 60% de sus ventas son exportaciones, mientras que el 40% corresponden al mercado doméstico. Con presencia en Portugal, Alemania, Holanda, Francia, Reino Unido, Israel e incluso abastecen al Ejército de EE. UU. Fieles a su política de constante innovación, sus productos se caracterizan por ser saludables, tener la máxima calidad y evitar el ultraprocesado (conservantes). Su sistema de producción basado en la verticalidad permite el control de todo el proceso productivo, garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad de todos los productos.

Como en Casa, Precocinados Naturales Riojanos, es una empresa ubicada en Alfaro (La Rioja). Desde hace 17 años elaboran platos preparados, soluciones gastronómicas adaptadas a las necesidades actuales, pero sin renunciar a los sabores, olores y virtudes de una cocina más tradicional. Fieles a su estilo de ofrecer a sus clientes una calidad y servicio exquisito, están en constante colaboración con empresas referentes y desarrollo de productos que puedan cubrir las nuevas necesidades de los consumidores, así como mejorar los productos existentes, siempre en aras de buscar platos que

satisfagan los paladares más exigentes, así como el cuidado de la salud.

Datos de contacto:

Círculo de Comunicación

910 001 948

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>