

DE AGUAS TERMALES A COCINAS TAILANDESAS: HUEVOS LOHMANN AL ESTILO ONSEN

Eduardo Bernardi
Regional Commercial Technical Manager Asia



Los huevos LOHMANN en Tailandia ahora también forman parte de las opciones locales que los consumidores pueden elegir para su “onsen tamago”, o “huevo de aguas termales”.



¿Qué son los huevos Onsen y por qué son tan especiales?

“Una delicia tradicional japonesa está causando sensación en toda Asia gracias a su textura sedosa y su sabor sutil.”

Para quienes no los conocen: un huevo onsen es un platillo preparado que se está volviendo muy popular más allá de las fronteras de Japón, su país de origen.

“Onsen tamago”, que literalmente significa “huevo de aguas termales” en japonés, proviene de la tradición de cocer los huevos en las aguas termales naturales de Japón. Estas aguas, con temperatura estable, ofrecen las condiciones ideales para lograr una textura única.

Al cocinarse lentamente durante periodos prolongados a temperaturas por debajo del punto de ebullición (por ejemplo, 30 minutos a 72 °C en un arrozera*), la clara se transforma en una consistencia delicada y sedosa, similar a un flan, mientras que la yema queda más firme que en un huevo pasado por agua tradicional, pero aún cremosa.



Tailandia se suma a la tendencia – con LOHMANN adentro

“Las gallinas LOHMANN BROWN-CLASSIC ahora forman parte del creciente mercado de huevos onsen en Tailandia, a través de Betagro.”

Betagro es uno de los principales grupos alimentarios de Tailandia y distribuidor de LOHMANN en el país, con ventas de pollitas de un día LOHMANN BROWN-CLASSIC y un uso a gran escala de estas ponedoras comerciales en sus propias granjas integradas.

Con una amplia gama de productos y marcas, e incluso su propia cadena de supermercados, Betagro ha desarrollado sus huevos onsen para sus líneas S-Pure y Betagro.



S-Pure: Calidad del campo a la mesa

“Cómo los productos S-Pure, libres de antibióticos y con cadena de frío asegurada, están elevando el estándar para los consumidores preocupados por la salud.”

Particularmente, los productos S-Pure (que incluyen huevos frescos, carne de pollo, cerdo y alimentos procesados) son muy atractivos para los consumidores tailandeses más exigentes y conscientes de la salud. Estos productos se obtienen mediante un proceso de producción natural que comienza con la selección de razas adecuadas, continúa con un sistema de crianza cuidadoso y una nutrición controlada.

No se utilizan antibióticos ni promotores de crecimiento u otros químicos añadidos desde el nacimiento hasta el procesamiento. Los productos S-Pure se mantienen bajo un sistema de cadena de frío que garantiza su frescura y calidad hasta llegar a manos del consumidor.



Creemosos, nutritivos y versátiles

“ De snack rápido a topping gourmet: los huevos onsen se están convirtiendo en un favorito lleno de proteína en la cocina tailandesa. ”

Tradicionalmente, los huevos onsen se consumen fríos o ligeramente templados, solos, como una comida rápida y deliciosa, con un toque de una salsa especial (dashi + salsa de soja + mirin).

Sin embargo, están ganando mucha popularidad como complemento en otros platos, como fideos, ensaladas, pastas o arroces. Aportan una formidable fuente de proteína de alta calidad en forma de una cremosidad única y un sabor delicioso y ligeramente dulce que, de otro modo, solo se conseguiría con huevo crudo.

Cabe destacar que las temperaturas a las que se cocinan los huevos onsen son suficientemente altas como para minimizar el riesgo de contaminación bacteriana en comparación con el consumo de huevos crudos.



Un producto de nicho con gran potencial

“ Aunque todavía tienen una cuota pequeña del mercado de huevos, los huevos onsen representan oportunidades crecientes para productos con valor agregado. ”

El consumo de huevos onsen en Tailandia sigue siendo modesto en comparación con los huevos frescos de marca y la gran mayoría de huevos sin marca.

Tanto los huevos onsen S-Pure como los de la línea Betagro son solo dos de los muchos productos en estas líneas, que también incluyen huevos cocidos, pasados por agua y duros, además de una gran variedad de huevos frescos y otros con distintos valores agregados.



LOHMANN & Betagro – Una combinación perfecta

No obstante, para esta incursión en un producto tan atractivo para la vista y el paladar –y para todos los demás productos de huevo – Betagro sabe bien que tiene al socio adecuado con nosotros.

LOHMANN BREEDERS - It's the egg

Pruébalo en casa – The LOHMANN Way

66 ¿Curioso? Así puedes preparar el huevo onsen perfecto con tu arrozera – directamente de nuestro experto en Asia-Pacífico. 99

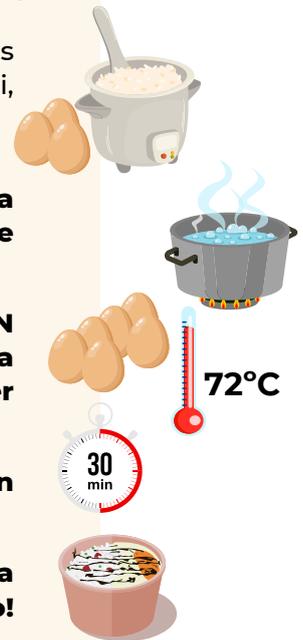
Si quieres saber cómo se ven y saben los huevos onsen, puedes prepararlos cómodamente en casa con la receta de Eduardo Bernardi, nuestro RCTM para Asia-Pacífico.

Todo lo que necesitas son huevos frescos LOHMANN y una arrozera. Agrega 5 tazas de agua hirviendo y 1,5 tazas de agua a temperatura ambiente en la olla.

Coloca cuidadosamente 6 huevos frescos LOHMANN (pueden estar directamente del refrigerador) en el agua a aproximadamente 72 °C, cierra la tapa y presiona “mantener caliente”.

Retira los huevos exactamente a los 30 minutos y ponlos en el refrigerador.

Una vez fríos, ábrelos en una taza, agrega un poco de salsa o una pizca de sal, ¡y estarán listos para disfrutar con gusto!



Ya sea para huevos onsen o cualquier otro producto de huevo: Betagro confía en el rendimiento constante de las líneas LOHMANN.



ใส่ใจเพื่อชีวิตที่ดี

