

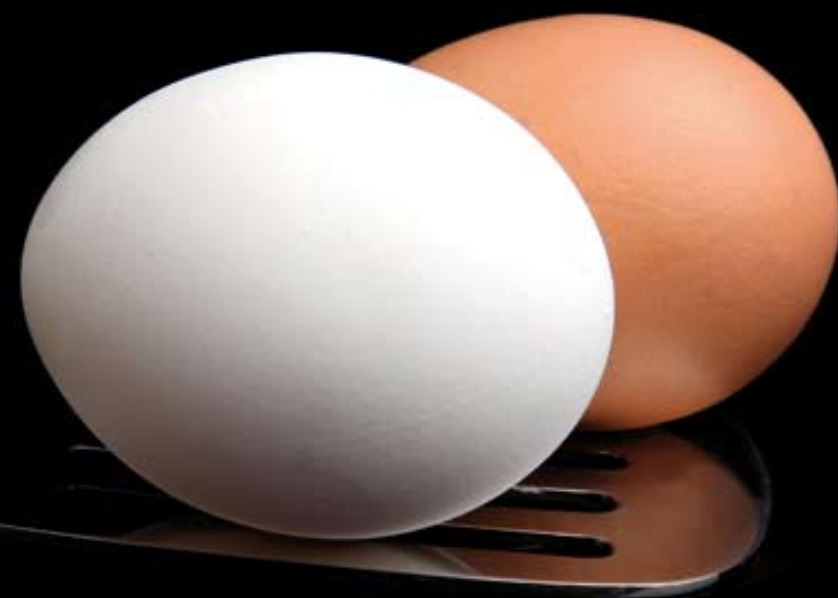
El **huevo** es mucho **más que un alimento**.

Su estructura, diseñada por la naturaleza, le confiere una misteriosa **belleza**, además de cumplir una función esencial en el ciclo de la vida. Por ello, en culturas muy diversas el huevo simboliza la **creación** y la **perfección** del universo.

Tanto por la variedad de nutrientes que contiene como por su elevado grado de utilización por nuestro organismo, el huevo es uno de los alimentos más **completos** para el hombre y un ingrediente **básico** en la dieta y la cocina de nuestro tiempo.

Además de los placeres gastronómicos que proporciona consumido en platos que lo emplean como único ingrediente (huevo frito, tortilla francesa, huevo cocido, escalfado, pasado por agua...), el huevo se hace **imprescindible en multitud de recetas** que requieren su presencia para aportar las propiedades funcionales y sabor que lo caracterizan.

El sector español del huevo ocupa una posición destacada en la Unión Europea. El **Modelo Europeo de Producción** define cómo debe desarrollarse la actividad de las granjas e industrias agroalimentarias en función de las demandas del consumidor. Ello permite ofrecer a la sociedad **alimentos seguros, de calidad y producidos de forma sostenible**.



el gran libro del huevo

El gran libro del huevo

