

# Granja Campomayor

No vendemos huevos, vendemos salud



A close-up photograph of a person's hand holding a small amount of grain, with a brown chicken pecking at it. The background is blurred, showing other chickens in a farm setting. The text "Nuestros orígenes" is overlaid on the image in a black, serif font, enclosed in a thin orange rectangular border.

# Nuestros orígenes

“Lo que sale del corazón lleva  
el calor de su lugar de origen”  
O. W. Holmes





Granja Campomayor somos una empresa familiar de cuarta generación **fundada en 1942** en Palas de Rei (Lugo). A día de hoy, dirige la empresa la tercera generación y la cuarta trabaja en ella activamente. Actualmente contamos con un equipo formado por más de **80 personas** que son los verdaderos artífices de nuestro éxito.



El esfuerzo y la inquietud constante nos ha llevado en la actualidad a tener una producción de más de **1.000.000** de huevos diarios caracterizados por su excelente calidad.



Todo ello se ve reflejado en el prestigioso distintivo de **Galicia Calidade** que luce nuestro huevo campero, lo que lo identifica como un producto de origen gallego de la más alta calidad.

Nuestros  
orígenes

Nuestra  
filosofía

Nuestros  
productos

Huevo  
pasteurizado

Huevo a baja  
temperatura

Clara  
hidrolizada



# Nuestra filosofía

“La única forma de hacer un gran trabajo  
es amar tu trabajo”  
O. W. Holmes



### **Bienestar animal**

No solo nos preocupamos cumplir la normativa de bienestar animal, sino en implementarla día a día: personal de cuidado especializado, alimentación adaptada...



### **Respeto medioambiental**

Buscamos devolver a nuestro entorno todo lo bueno que nos da. Por ello hemos eliminado los envases de plástico. Además, nos encontramos en fase de eliminación de plásticos de un solo uso de todas nuestras instalaciones dentro de nuestro protocolo de sostenibilidad.



### **I+D+i**

Tenemos una constante inquietud por investigar e innovar en nuestro sector. Queremos liderar la innovación en el sector del huevo a nivel mundial. Buscamos ir un paso más allá en el mundo del huevo, lo que nos ha llevado a desarrollar productos como el huevo a baja temperatura estandarizado y la clara de huevo hidrolizada.



# Nuestros productos

“La calidad significa hacerlo bien cuando  
nadie está mirando”  
H. Ford



# Huevo convencional



## Características

- Garantías de bienestar animal
- Sabor intenso
- Yema con potente color anaranjado
- Máxima frescura
- Controles de calidad
- Envases libre de plástico

## Envases disponibles

- 12 S
- 12 M
- 6 L
- 12 L
- 10 XL
- Granel

Nuestros  
orígenes

Nuestra  
filosofía

Nuestros  
productos

Huevo  
pasteurizado

Huevo a baja  
temperatura

Clara  
hidrolizada





# Huevo campero

Cada día, nuestras gallinas camperas **picotean en los pastos gallegos**. En Granja Campomayor logramos con esta alimentación y mimando a nuestras gallinas tener los **mejores huevos camperos del mercado**.

Apostamos por el huevo campero como modelo sostenible y de bienestar animal de producción.

Es por ello que contamos con varias fincas de gallina con **salida al exterior** y alimentación natural.

Actualmente estamos desarrollando un nuevo proyecto en el que se desarrollará una nueva explotación de gallinas camperas en una finca **100% sostenible** en la que convivirán más de **200.000 gallinas**.



# Huevo campero



## Características

- Pastoreo de las gallinas en el campo
- Certificación de Galicia Calidade
- Sabor intenso
- Yema con potente color anaranjado
- Alimentación a base de maíz

## Envases disponibles

- 6 M-L
- 10 M-L
- 6 XL
- 6 M-L Gourmet
- Granel



Nuestros  
orígenes

Nuestra  
filosofía

Nuestros  
productos

Huevo  
pasteurizado

Huevo a baja  
temperatura

Clara  
hidrolizada



# Huevo campero

El huevo ecológico nace de la creciente preocupación por el consumidor de basar su **alimentación en productos de origen ecológico**.

Es por ello que disponemos de huevo procedente de gallina con **salida al exterior y alimentación ecológica**.

Esta variedad de huevo cuenta con los sellos de calidad del **Craega y de Agricultura Ecológica Europea**.



# Huevo ecológico



## Características

- Pastoreo de las gallinas en el campo
- Alimentación ecológica
- Sabor intenso
- Apuesta por la sostenibilidad

## Envases disponibles

- 6 M-L
- 6 M-L Gourmet
- Granel



Nuestros  
orígenes

Nuestra  
filosofía

Nuestros  
productos

Huevo  
pasteurizado

Huevo a baja  
temperatura

Clara  
hidrolizada

# Huevo especialidades



## Omega 3

Comercializamos  
huevos enriquecidos  
con Omega 3 en  
formato media  
docena de tamaño  
M-L (53-73 g)




## Codorniz

18 unidades de  
huevo de codorniz,  
frescos o  
cocidos, ideales  
para ensaladas,  
tostas...







Huevo pasteurizado:  
clara, yema y huevo entero

“La mente que se abre ante nuevas ideas  
jamás volverá a su tamaño original”  
A. Einstein

# Huevo líquido pasteurizado



En el año 2015 montamos en nuestras instalaciones una planta de pasteurizado con el fin de dignificar el huevo líquido y hacer un producto que no había en el mercado. En ella, **sólo pasteurizamos huevos de nuestra propia producción.**

Desde entonces, estamos especializados en la elaboración de huevo líquido pasteurizado, **sin ningún tipo de colorantes ni conservantes.** Disponible en formato de 2k y 10k.

Nuestros  
orígenes

Nuestra  
filosofía

Nuestros  
productos

Huevo  
pasteurizado

Huevo a baja  
temperatura

Clara  
hidrolizada



The image shows two avocado toast sandwiches on a wooden cutting board. Each sandwich consists of a slice of whole-grain bread topped with sliced avocado, a slice of melted yellow cheese, and a perfectly poached egg. The egg is white and fluffy with a slightly runny yolk. In the background, there is a halved avocado, several cherry tomatoes, and a pile of fresh green herbs. The entire scene is set against a soft, out-of-focus background.

Huevo a baja temperatura,  
comienza la innovación

“La creatividad es pensar cosas nuevas.  
La innovación es crear cosas nuevas”  
T. Levitt



### ¿De qué hablamos?

Estandarizamos el huevo a baja temperatura dentro de su propia cáscara. Tan solo hay que regenerarlo y servirlo. ¡Así de fácil!



### ¡Parece que gustó!

La comercialización del Huevo a baja temperatura nos reportó un hito histórico en España: **ganar 5 premios en Alimentaria 2018.**

También obtuvimos el premio al **Mejor Producto Innovador en el Salón Gourmets 2017** y el de Innovación de Producto en HIP 2018



### ¿Qué ventajas tiene?

- La presentación es siempre la misma
- Ahorro de tiempo en usos masivos
- Clara cremosa
- Yema melosa
- Sin conservantes
- Cocinado sin grasa ni aceites
- 35 días de caducidad



### Presentación

Se distribuye en envases de 4 unidades o bandejas de 32 unidades.





Clara hidrolizada,  
la nueva revolución alimentaria

“La innovación distingue a un líder  
de un seguidor”  
Steve Jobs



## ¡A innovar!

La inquietud de Granja Campomayor por el desarrollo y la innovación nos ha llevado a alcanzar lo que será un revolución mundial en el sector alimenticio. El resultado es la creación de un nuevo ingrediente, obtenido a partir de la clara de huevo hidrolizada.

## Pero...¿qué es la hidrólisis?

Se trata de un proceso **100% natural** que fragmenta las partículas de proteína de la clara de huevo.

## ¿Qué nos aporta?

**Organolépticamente:** El cuerpo humano es capaz de sintetizar una mayor cantidad de proteína

**Sensorialmente:** Somos capaces de desarrollar productos como batidos, snacks, yogures, bebidas, cócteles, salsas, cremas...

## ¿Qué ventajas tiene este ingrediente?

Esta innovación permitiría ofrecer al consumidor nuevas opciones más saludables, para que puedan ser integradas de forma habitual en la alimentación humana.

Además, el resultado será muy adecuado para determinados grupos de población que demandan requerimientos especiales en su dieta diaria porque es:

- Sin grasa
- Sin azúcar
- Sin lactosa
- Sin gluten
- Proteínas más fáciles de absorber por el cuerpo humano





[www.campomayor.com](http://www.campomayor.com)

Lg. Ximonde, N547, N27  
Palas de Rei, Lugo  
(+34) 982 00 00 38

