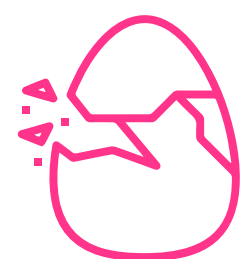
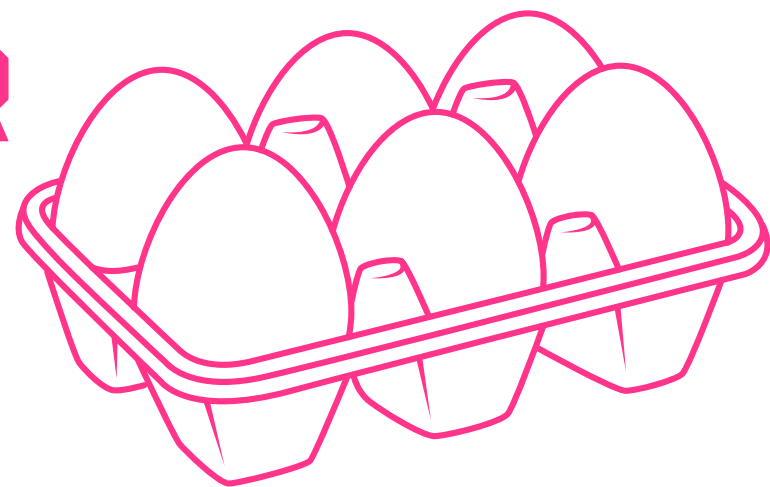


10 CONSEJOS PARA CONSERVAR Y MANIPULAR HUEVOS DE FORMA SEGURA



1 Fíjate bien y no compres los huevos con grietas, suciedad o roturas.

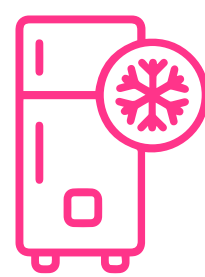
1



2 No laves los huevos antes de guardarlos, ya que esto elimina la capa protectora natural de la cáscara.

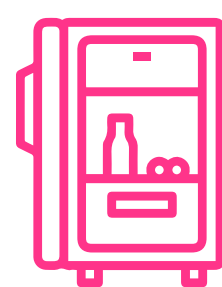
2

3 Al llegar a casa, coloca los huevos en frigorífico.

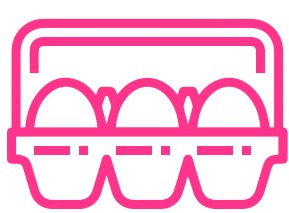


3

4 Almacena los huevos en el estante central del refrigerador, donde la temperatura es más estable.



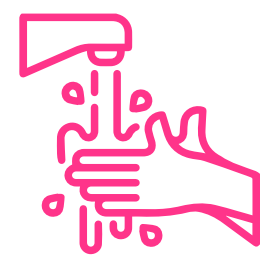
4



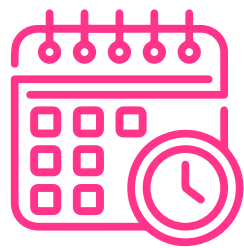
5 Mantén los huevos en su envase original para protegerlos de la humedad, cambios de temperatura y olores.

5

6 Lávate las manos antes y después de manipular huevos.



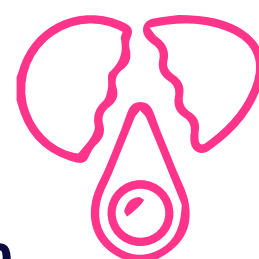
6



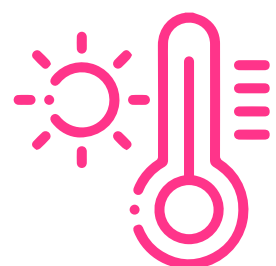
7 Ten en cuenta la fecha de consumo preferente, pero recuerda que puede consumirse unos días después si ha estado bien conservado.

7

8 No casques los huevos directamente en el recipiente en el que vas a preparar los alimentos.



8



9 No dejes los huevos, ni los platos preparados con huevo, a temperatura ambiente durante más de dos horas, especialmente en verano.

9

10 No separen las yemas de las claras con la propia cáscara. Usa utensilios de cocina limpios destinados para ello.



10



#LOSJUEGOSDELHUEVO

#EUAGRIPROMO

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Cofinanciado por
la Unión Europea

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

• Si desea orientación sobre dietas equilibradas y sanas, consulte:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf

• De conformidad con el anexo del Reglamento n° 1924/2006.