



NUEVAS PERLAS DE AOVE FRESH PEARLS

Pescaviar, empresa líder en productos gourmet, ha lanzado una nueva variedad de sus perlas Fresh Pearls. Las esferificaciones de aceite de oliva virgen extra se unen a los sabores de Chili, Fresa, Lima-Limón, Fruta de la pasión, salsa de Soja y Vinagre balsámico.

Fresh Pearls Aceite de Oliva Virgen Extra son esferas con una textura suave y delicada, ligeramente gelatinosa, que inundan el paladar con su intenso sabor. La fina película deja que exploten los sabores en la boca. De color amarillo verdoso, translúcido, cuentan con un agradable sabor intenso, típico del aceite variedad Picual, con notas herbáceas y un ligero retrogusto amargo y picante, dotándolo de gran personalidad.

Uniendo las nuevas tendencias de la alta cocina y la técnica conocida como esferificación, utilizada por los chefs más prestigiosos, estas pequeñas perlas con corazón líquido ponen al alcance de todo el mundo una nueva forma de pensar en la cocina. Pescaviar realiza un proceso de fabricación basado en la calidad de los ingredientes y materias primas. Así, mientras el vinagre de Módena proviene de una empresa centenaria italiana, las perlas de fresas se seleccionan entre las mejores frutas de Huelva, o el chili de las perlas de Chili es el auténtico chipotle, las perlas de AOVE contienen el auténtico oro mediterráneo de las mejores aceitunas picual.

Las perlas de AOVE son ideales para aderezar cualquier tipo de plato, ya sea frío o caliente como pueden ser ensaladas, carnes, pescados, sopas, cremas, etc.

Las perlas Fresh Pearls están disponibles para el canal Horeca, retail y en la tienda online de Pescaviar www.pescaviar.es/tienda-online.

[Ver mas articulos de "En El Lineal"](#)



**SUMINISTRO ASEGURADO,
ALTA CALIDAD, REDUCCIÓN
DE COSTES, AGILIDAD Y
FLEXIBILIDAD.**



**¡Adquiera ahora en internet
su pase de entrada,
ahorrando hasta un 35 %!**