

Alimarket

Pescaviar lanza perlas de vinagre balsámico con la enseña 'Fresh Pearls'

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 24/05/2017 [Especias / Condimentos / Aliños](#)



Pescaviar, elaboradora de sucedáneos de caviar, condimentos decorativos y cremas de pescado, ha lanzado sus **esferificaciones 'Fresh Pearls'** con sabor a vinagre balsámico. Este nuevo producto se une a las variedades de chili, fresa, lima-limón, frutas de la pasión y salsa de soja. El **vinagre de Módena** que utiliza proviene de una empresa centenaria italiana, situada en las afueras de la ciudad de Módena, en una hacienda rodeada de viñedos de las variedades Trebbiano y Lambrusco. Dicho vinagre se elabora a partir del mosto de uva y no simplemente del vino, cuenta con la I.G.P. Módena (Indicación Geográfica Protegida) y su período de maduración es más largo que la media.

Las perlas de vinagre balsámico 'Fresh Pearls' son el aderezo ideal **para ensaladas, foies, carnes de caza o aperitivos**, entre otras elaboraciones. Todas las perlas de esta gama se pueden emplear en cócteles, para acentuar el sabor en entrantes, carnes y pescados. También se pueden usar en repostería dando lugar a postres con un toque fresco y singular.

Pescaviar exporta sus productos a 35 países. Así, 'Fresh Pearls' se comercializa en países como Inglaterra,

Singapur o Australia. Las perlas 'Fresh Pearls' están **disponibles para el canal horeca, retail y en la tienda online de la compañía** .

Pescaviar lleva 20 años comercializando productos elaborados a base de diferentes pescados, que abarcan **cremas de pescado, perlas de arenque y anchoa, huevas naturales de pescado** (salmón, trucha, lumpo y capelán) y **tinta de sepia**. Entre sus enseñas, además de 'Fresh Pearls' figuran 'Avruga' y 'Arënkha' (de arenques salvajes del Mar del Norte), 'Anchoviar' (de anchoas), 'Spherika Gourmet': huevas naturales de pescado y 'Chovas': cremas de pescado.

Alimarket