

Esta web utiliza 'cookies' propias y de terceros para ofrecerte una mejor experiencia y servicio. Al navegar por la web consideramos que acepta su uso. Más información aquí



Miércoles 24 de mayo de 2017

**Panasonic**  
POWER YOUR DAY

MÁXIMO RENDIMIENTO CON  
PILAS PANASONIC

**tempel**  
group

Portada Canal Horeca Bases de datos INDISA Tienda Empresas Recomendadas

Editorial Actualidad Aperturas Distribución Perfumería y Droguería Protagonistas Internacional Fabricantes Hemeroteca

Búsqueda

OK

Usuario nuevo

Login

Nombre de usuario

Contraseña

OK

¿Has olvidado tu clave?

24/05/2017

## Pescaviar



### Nuevas perlas de vinagre balsámico Fresh Pearls

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

Es difícil describir un producto singular como estas perlas. No son un condimento, no son un ingrediente, no son una guarnición, pero son todo eso a la vez. 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.

Fresh Pearls elige como base los mejores ingredientes en origen. 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, de calidad superior, 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, divertidas y fáciles de usar en cualquier plato. Todas las perlas de esta gama, versátiles y asequibles, son excelentes 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.

### Una técnica al alcance de todos

Hace 10 años Just León, emprendedor barcelonés, consiguió industrializar la técnica de la esferificación, utilizada desde los años 90 por los grandes chefs y popularizada por Ferran Adrià. Hasta ese momento, solo algunos osados habían conseguido hacer sus propias perlas de un modo muy artesanal, que demandaba tiempo y personal, y que apenas duraban con el interior líquido unos minutos. Pescaviar y Just León se unieron entonces para comercializar esta hazaña a través de las perlas de sabores Fresh Pearls. El flechazo mutuo hizo germinar una larga relación profesional que ha llevado a Pescaviar a hacer crecer su departamento I+D+i, o como les gusta llamarle, el "laboratorio".

### Reconocimiento internacional

Los productos Pescaviar han recorrido medio mundo y se utilizan en las cocinas de los mejores restaurantes y hoteles. Prestigiosos chefs internacionales sirven en sus platos las pequeñas creaciones de esta empresa española, empezando por Avrugá, unas perlas de arenque que se han convertido en el típico caso de integración metonímica de marca y producto, o lo que es lo mismo: el nombre de la marca ha sustituido al nombre del producto en sí (como ocurre con la casera, el tippex, o el pan bimbo).

Este carácter internacional consiguió que las perlas de interior líquido fueran noticia hasta en el New York Times. Actualmente Fresh Pearls llega a países como Inglaterra, Singapur o Australia. Por eso Pescaviar es una de las empresas españolas líderes en exportación (sus productos pueden encontrarse en más de 35 países). Y es que no hay muchas empresas familiares que consigan sostenerse en tantos mercados si no se ofrece un plus de confianza y de calidad.

Y no se detienen. Pescaviar sigue creciendo en sabores y variedades. Fresh Pearls es solo una de sus gamas de productos, que abarcan cremas de pescado, perlas de arenque y anchoa, huevas naturales de pescado (salmón, trucha...) y hasta Tinta de Sepia.

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

Entre Empresas (0)

Agenda

Recibir Boletín

### BUSCAR EN ESTA SECCIÓN

Introduzca unas palabras para realizar la búsqueda en la sección "Novedades del Mercado". Si lo desea puede limitar los resultados por periodos de tiempo.

Búsqueda

OK

Desde:

Hasta:

**Juntos hacemos**  
que los envases contribuyan  
a cuidar del medioambiente

todo soluciones



Tf: 91 737 27 38  
info@fpdsolutions.net  
www.fpd-solutions.net





Indisa © 2009-2017. All Rights reserved

© Gestor de contenidos 