

Alimarket

Pescaviar amplía el catálogo de 'Fresh Pearl'

Pescaviar lanza esferificaciones de aceite de oliva virgen extra

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 20/09/2017 | [Especias / Condimentos / Aliños](#)



Pescaviar, elaboradora de sucedáneos de caviar, condimentos decorativos y cremas de pescado, ha lanzado una nueva variedad de sus perlas 'Fresh Pearls', elaborada con **aceite de oliva virgen extra**. Las **esferificaciones de AOVE** se unen a los sabores de chili, fresa, lima-limón, fruta de la pasión, salsa de soja y vinagre balsámico. La nueva referencia es de color amarillo verdoso, traslúcido y con sabor intenso típico del **aceite variedad 'picual'**, con notas herbáceas y un ligero retrogusto amargo y picante, según un comunicado de la compañía.

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. Estas esferificaciones están disponibles para los canales horeca y retail y a través de la tienda online de **Pescaviar**.

Pescaviar lleva 20 años comercializando **productos elaborados a base de diferentes pescados**, que

abarcen 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