

## Productos

Categoría: [PRODUCTOS](#) hace 2 semanas

# Pescaviar amplía su gama de esferas sin gluten listas para consumir



**Pescaviar** ha lanzado dos nuevas variedades de esferas sin gluten bajo la marca **Spherika Gourmet**. Se trata de *Perlas de Salmón* y *Perlas de Esturión*, con interior líquido a base de estos dos tipos de pescado.

La marca amplía de esta manera esta gama especializándose en esferas realizadas con las técnicas de la cocina molecular. Estas nuevas propuestas se unen a las *Perlas de Arenque*, *Huevas de*

Las *Perlas de Salmón* ofrecen una alternativa a las huevas naturales de salmón, con un "*sabor indistinguible*" de éstas y a un precio más accesible. Estas perlas sin colorantes artificiales ni potenciadores de sabor son un producto pasteurizado y envasado al vacío que se conserva refrigerado y mantiene frescas sus propiedades organolépticas.

Se pueden usar en diferentes presentaciones y platos de cocina, aportando textura, color y un toque de sabor a los mismos.

Por su parte, las *Perlas de Esturión* son esferificaciones con interior líquido de unos 3 mm de diámetro, un tamaño similar a las huevas naturales de esturión. Muy similares en aspecto y textura al caviar, estas perlas presentan un color atractivo negro grisáceo brillante.

Ambas variedades son productos sin gluten, lo que les hace aptas para celíacos, tienen una vida útil de 12 meses, y están listas para su consumo. Además, están libres de Organismos Genéticamente Modificados (O.G.M.) y podemos utilizarlas tanto en canapés o platos fríos como en platos calientes, donde no pierden su forma ni su textura.

Estas perlas funcionan como guarnición y condimento a la vez, añadiendo un toque gourmet a cualquier plato. Pescaviar es la primera empresa que ha creado una gama variada y de calidad en el sector de las alternativas al caviar.

