

10/12/2018



PESCAVIAR



Pescaviar amplía su gama de esferificaciones con las Perlas de Esturión y de Salmón Spherika Gourmet

Pescaviar, empresa líder en productos gourmet, ha lanzado dos nuevas variedades bajo su marca Spherika Gourmet. Se trata de Perlas de Salmón y Perlas de Esturión, que se unen a las Perlas de Arenque, Huevas de Salmón, Huevas de Trucha, Huevas de Lumpo y Huevas de Capelán, con las que cuenta la marca.

Con estas perlas de interior líquido a base de salmón y esturión, Pescaviar amplía su gama Spherika Gourmet especializándose en todo tipo de esferas realizadas con las técnicas de la **cocina molecular** y utilizadas por los chefs más prestigiosos del mundo.

Las **Perlas de Salmón Spherika Gourmet** ofrecen una alternativa perfecta 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 es un producto pasteurizado y envasado al vacío que se conserva refrigerado y mantiene frescas sus propiedades organolépticas. Las perlas de salmón 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 Spherika Gourmet** son esferificaciones con interior líquido de unos 3mm 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, convirtiéndose en el sucedáneo perfecto y asequible para la mayoría de los consumidores.

Las Perlas de Esturión y Perlas de Salmón son productos sin gluten y **libres de O.G.M.** (Organismos Genéticamente Modificados), con una vida útil de 12 meses y listas para su consumo, 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 y es líder en el mercado internacional, presente en más de 35 países de los 5 continentes.

Las perlas Spherika Gourmet se comercializan en grandes superficies y a través de la web de Pescaviar: www.pescaviar.es/tienda-online.