

FABRICANTES

Pescaviar amplía su gama de esferas listas para consumir

Lanza las Perlas de Esturión y de Salmón Spherika Gourmet basadas en la técnica de esferificación inversa.



Nuevas Perlas de Salmón y Esturión de Pescaviar

REDACCIÓN 14/12/2018 - 18:56h

Pescaviar (<https://pescaviar.es/>) ha lanzado **dos nuevas variedades** bajo su 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 así esta gama especializándose en esferas realizadas con las técnicas de la cocina molecular. Las nuevas propuestas 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 firma.

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, señala la marca. 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. 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** 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, tienen una vida útil de 12 meses y están listas para su consumo

Ambas variedades 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. Está presente en **más de 35 países** de todo el mundo.