

Alimarket

Pescaviar amplía su gama de perlas gourmet

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 11/12/2018 Conservas de Pescado



Pescaviar, compañía elaboradora de productos gourmet como sucedáneos de caviar, condimentos decorativos y cremas de pescado, 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.

Se trata de 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 son esferificaciones con interior líquido de unos 3mm de diámetro, un tamaño similar a las huevas naturales de esturión.

Estos perlas **no contienen gluten y están 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", según indica la compañía.

Pescaviar lleva más de 20 años comercializando productos elaborados a base de diferentes pescados, que abarcan 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 'Spherika Gourmet', figuran también 'Avruga' y 'Arënkha' (de arenques salvajes del Mar del Norte), 'Anchoviar' (de anchoas), 'Fresh Pearls': perlas para aderezos; y 'Chovas': cremas de pescado.

Alimarket