

PESCAVIAR HA DESARROLLADO AVRUGA, UNA ALTERNATIVA DE CALIDAD AL CAVIAR DE ESTURIÓN

Productos sofisticados para paladares exigentes

Pescaviar produce y comercializa Avruga, una alternativa de calidad y precio asequible al caviar. Está elaborado a partir de arenques salvajes del Mar del Norte. La firma ha ido desarrollando una amplia gama de productos fruto de un trabajo de innovación ímprobo. Su catálogo incluye Moluga, Anchoviar, Trufka, Arénkha MSC, Chovas y Cocktail Pearls. **Redacción / Madrid**

A lo largo de la última década del siglo pasado, se puso de manifiesto la existencia de un nicho de mercado en torno al caviar. Un equipo de trabajo se puso manos a la obra en busca de un producto alternativo al de esturión, elaborado a partir de arenques salvajes del Mar del Norte, que cumpliera los dos requisitos: alta calidad a precio razonable. Los sucedaneos conocidos hasta entonces no convencían. Para llegar a este producto, se investigó con más de 40 especies diferentes de pescados. Así, nació **Avruga** y Pescaviar, que desde 1997 lo comercializa. Tiene una extraordinaria apariencia de caviar, un intenso y brillante color negro y un sabor ahumado delicioso. Es un ingrediente válido para cualquier plato, ya que aporta un toque de sofisticación, sabor y originalidad de la manera más fácil. Es perfecto combinado con huevos, patatas, pasta, ensaladas, etc.

El éxito de este género llevó a Pescaviar a desarrollar otros artículos que ha ido lanzando paulatinamente desde 1999. **Moluga** está fabricado con los mismos ingredientes, pero con un mayor porcentaje de grasa, lo que hace que tenga una textura más melosa, un color más grisáceo y un sabor más profundo.

PROFUNDO SABOR

Anchoviar está realizado a base de anchoas, pescado de gran tradición en la gastronomía española. Se ha logrado mantener el profundo sabor de pescado del que procede gracias a la máxima calidad tanto en la materia prima utilizada, como a su sistema de elaboración.

Pescaviar ha desarrollado a partir de la «trufa tuber indicum», **Trufka**. Perlas de trufa, de textura cremosa y coloración marrón brillante, su exquisito sabor e intenso aroma lo convierten en un producto único, ideal para aderezar todo tipo de platos. **Arénkha MSC**: Pescaviar ha desarrollado a partir de arenque salvaje con certificación MSC (una organización independiente, global y sin ánimo de lucro que reconoce el esfuerzo por la preservación de los recursos pesqueros) un producto de sabor exquisito e intenso y un ingrediente perfecto en cualquier receta. Desde octubre pasado, la empresa afincada en Pozuelo también comercializa en exclusiva **Chovas**, unas cremas de pescado producidas por Anchoas y Productos del Cantábrico. Están elaboradas en base a queso blanco y pescados de alta calidad. Se trata de cremas frescas y naturales fáciles de consumir, ligeras y sanas, que combinan perfectamente en canapés, salsas, sándwi-



Ostras con Cocktail Pearls de lima-limón

ches, mousses... La gama tiene seis sabores: atún con pimienta de piquillo, bacalao con tomate, cabracho, cangrejo, perlas negras y salmón. Y, finalmente, Pescaviar ofrece a los consumidores **Cocktail Pearls**. Perlas que unen las tendencias tecno-emocionales de la alta cocina y parte de la esferificación que tan de moda han puesto los cocineros más prestigiosos de nuestro país, consiguiendo un efecto «explosión en la boca», gracias a su interior líquido. Los sabores que se ofrecen actualmente son: fresa, lima-limón, limón-pimienta, manzana-genjibre, vinagre-chalota y el nuevo sabor, chili.

Más información: 917991005.
www.pescaviar.com

Cocktail Pearls de vinagre-chalota