

*Descubre nuestra gama única de
Perlas :*

Alimenta tus sentidos



Nuestro objetivo



Lanzar el status de un producto que a primera vista puede considerarse un mero sucedáneo de caviar al rango de producto “gourmet” es todo un reto y en Pescaviar lo hemos conseguido.

Pescaviar nació con el sueño de crear y desarrollar una gama completa de productos alternativos a la existente de huevas de pescado y caviar, conscientes de la mermada población de esturión. La compañía ha cosechado gran éxito en todo el mundo con distintos productos con apariencia de caviar.

Nuestro objetivo es desarrollar productos “limpios” prescindiendo de colorantes y conservantes artificiales y sin necesidad de potenciadores del sabor o del aroma. Las materias primas de primera calidad seleccionadas para la elaboración de nuestros productos garantiza un aroma y sabor originales.

Perlas de arenque

Pescaviar ha desarrollado a partir de arenque salvaje de las frías aguas del Mar del Norte dos productos únicos:



Avruga

Con un sabor exquisito y una atractiva textura es un ingrediente perfecto en todo tipo de recetas. **AVRUGA**, con su brillante color negro y sutil sabor ahumado, es un producto versátil, que puede ser utilizado tanto en recetas frías como calientes, otorgando un toque de originalidad a ensaladas, entrantes, pastas y pescados.

Tarro de cristal:: 55gr., 120gr., 350gr., 940gr.



Moluga

Su alto contenido en lípidos le otorga un sabor ahumado muy sutil, una textura cremosa y un color grisáceo. **MOLUGA** se presenta en una bonita lata, resaltando el lado más gourmet y sofisticado del producto.

Lata: 145gr.

Pescaviar 

Perlas de Anchoa

Pescaviar ha desarrollado a partir de anchoas del Mediterráneo este producto único

Anchoviar®



Anchoviar es un innovador producto elaborado a partir de anchoas, que le otorgan su peculiar e intenso sabor. Su originalidad y su color grisáceo lo convierten en un aderezo perfecto para todo tipo de recetas, pudiendo ser utilizado tanto en platos fríos como calientes.

Sugerencias



La alternativa al caviar sostenible y asequible



El caviar proviene exclusivamente del esturión, que tarda siete años en llegar a la madurez y producir huevas. Como resultado los esturiones están desapareciendo. Las Naciones Unidas han puesto una cuota a la captura del esturión alcanzando sus huevas precios prohibitivos. Este factor unido a la escasez de esturiones ha dado lugar a la aparición de una gama de imitaciones baratas y de baja calidad como huevas de lumpo o de capelán, comercializadas como “sucedáneos de caviar”. Nuestros productos han llegado para llenar el vacío existente entre estos dos mundos.

Unicos, inimitables

Avruga y Moluga no necesitan conservantes o colorantes artificiales porque están hechos a base de arenques salvajes seleccionados que aportan un sabor único con sutiles toques de nuez. Su brillante color proviene de la tinta de calamar y se conserva gracias a un proceso de semi-pasteurización.

Versatil

Su versatilidad los convierten en un acompañamiento ideal para la creatividad de cualquier chef. Puede servirse frío sobre una base de hielo o cocinado, resaltando el sabor y apariencia de muchos platos. A menudo se utiliza como acompañamiento en pastas, ensaladas, mousses y sopas. frías.

Lujo y sofisticación a tu alcance

Avruga se hace a base de arenque salvaje de las frías aguas del Mar del Norte. Estos arenques se ahúman en Holanda con una mezcla de maderas nobles para posteriormente transformarse en nuestras exclusivas “Perlas Negras”, que son simplemente pura proteína de pescado con un alto nivel nutricional, atractiva textura y sabor delicioso.

La carne de langosta y la de anchoa dan lugar a Lobviar y Anchoviar y la trufa Tuber Indicum macerada en jugo de Tuber Melanosporum sirve para elaborar Trufka.

Perlas de Trufa



TRUFKA
truffle pearls

Trufka: todo el delicado sabor de la trufa en forma de perla brillante



Pescaviar continúa sorprendiendo al mercado con sus innovadores productos. Ahora nos presenta **Trufka: la nueva forma de comer trufa**. Trufka está elaborado a partir de trufa negra, tiene todo el sabor intenso de las trufas y no contiene ningún colorante ni conservante artificial. A parte de su sabor inconfundible a trufa negra, el producto está dotado de un inmejorable aspecto: Trufa Negra, aspecto de “caviar”...¡descubre la combinación única de **TRUFKA!** Simplemente Irresistible.

Tarro de cristal: 55gr.

Pescaviar 



"Los grandes chefs españoles no se equivocaron cuando se declararon fervientes admiradores de AVRUGA. Desde hace algunos años el mundo gastronómico muestra su interés por el Fooding ("food" y "feeling"), una especie de cocina donde las fronteras desaparecen, las reglas son más flexibles y las emociones tienen un papel protagonista; la audacia es bienvenida."

Jérôme Banctel
Chef, Restaurante
Senderens, Paris